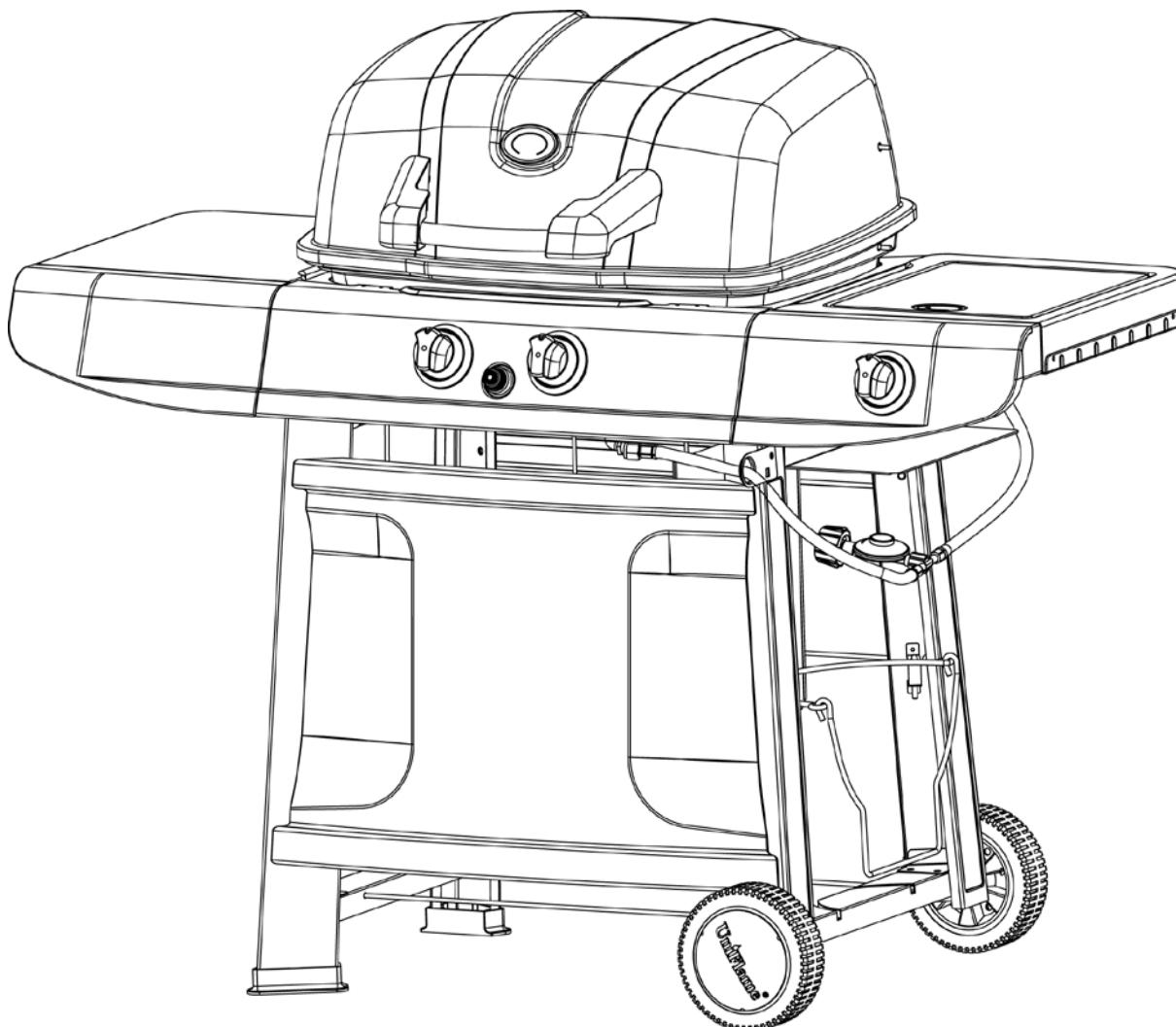




OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas Barbecue Grill

Model No. GBC720W



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

- 1. Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
- 2. Read the installation, operation, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
- 3. Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury, or death.**

California Proposition 65:

Chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm are created by the combustion of propane.

Table of Contents

Important Safeguards	Page 2
Exploded View & Hardware	3
Assembly Instructions	3
Installing LP Gas Tank	9
Insert LP Gas Tank	9
Secure LP Gas Tank	9
Connect LP Gas Tank	9
Operating Instructions	9
Checking for Leaks	9
Operating Main Burners	9
Operating Side Burner	10
Cleaning and Care	10
Product Registration	11
Limited Warranty	11
Troubleshooting	12

The use and installation of this product must conform to local codes. In absence of local codes, use the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, CAN/CGA-B149.1, Natural Gas and Propane Installation Code*.

Save these instructions for future reference.
If you are assembling this unit for someone else,
give this manual to him or her to read and save
for future reference.



Manufactured in China for:
Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, NC USA
1.800.762.1142, www.bluerhino.com

© 2006 Blue Rhino Global Sourcing, LLC. All Rights Reserved.
UniFlame® is a Registered Trademark of Blue Rhino Global Sourcing, LLC.. All Rights Reserved.

GBC720W-OM-106 ES

**DANGER**

If you smell gas -

1. Shut off gas to appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance immediately call your gas supplier or your fire department.

**WARNING****FOR YOUR SAFETY**

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

Safety First**DANGERS and Cautions**

1. This grill is for outdoor use only, and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.
2. Do NOT operate, light or use this appliance within 8 feet of walls, structures or buildings.
3. This grill is NOT for commercial use.
4. This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous and will void your warranty.
5. LP gas Characteristics:
 - a. LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.
 - b. LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.
 - c. LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.
 - d. Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.
6. LP gas tank needed to operate. Only tanks marked "propane" may be used.
 - a. The LP gas supply tank must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods; and Commission.*
 - b. LP gas tank must be arranged for vapor withdrawal.
 - c. The LP gas tank must have a listed overfilling prevention device (OPD).
 - d. Only use 20-pound cylinders equipped with a cylinder connection device compatible with the connection for outdoor cooking appliances.
 - e. The LP gas tank must have a tank collar to protect the tank valve.
 - f. Never use an LP gas tank with a damaged body, valve, collar, or footing.
 - g. Dented or rusted LP gas tanks may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.
 - h. The LP gas tank should not be dropped or handled roughly.
 - i. Tanks must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage, or any other enclosed area. Your tank must never be stored where temperatures can reach over 125°F.
 - j. Never keep a filled LP gas tank in a hot car or car trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.
 - k. Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
 - l. Do not store a spare LP gas tank under or near this appliance.
 - m. Never fill the tank beyond 80 percent full.
 - n. A fire causing, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.
7. Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home, or house.
8. The use of alcohol, or prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.
9. Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene, or alcohol with this product.
10. Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections, as movement in shipping can loosen connections.
11. Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.
12. Do not operate if gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.
13. You must follow all leak-checking procedures before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:
 - a. Always perform leak test before lighting the grill and each time the tank is connected for use.
 - b. No smoking. Do not use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.

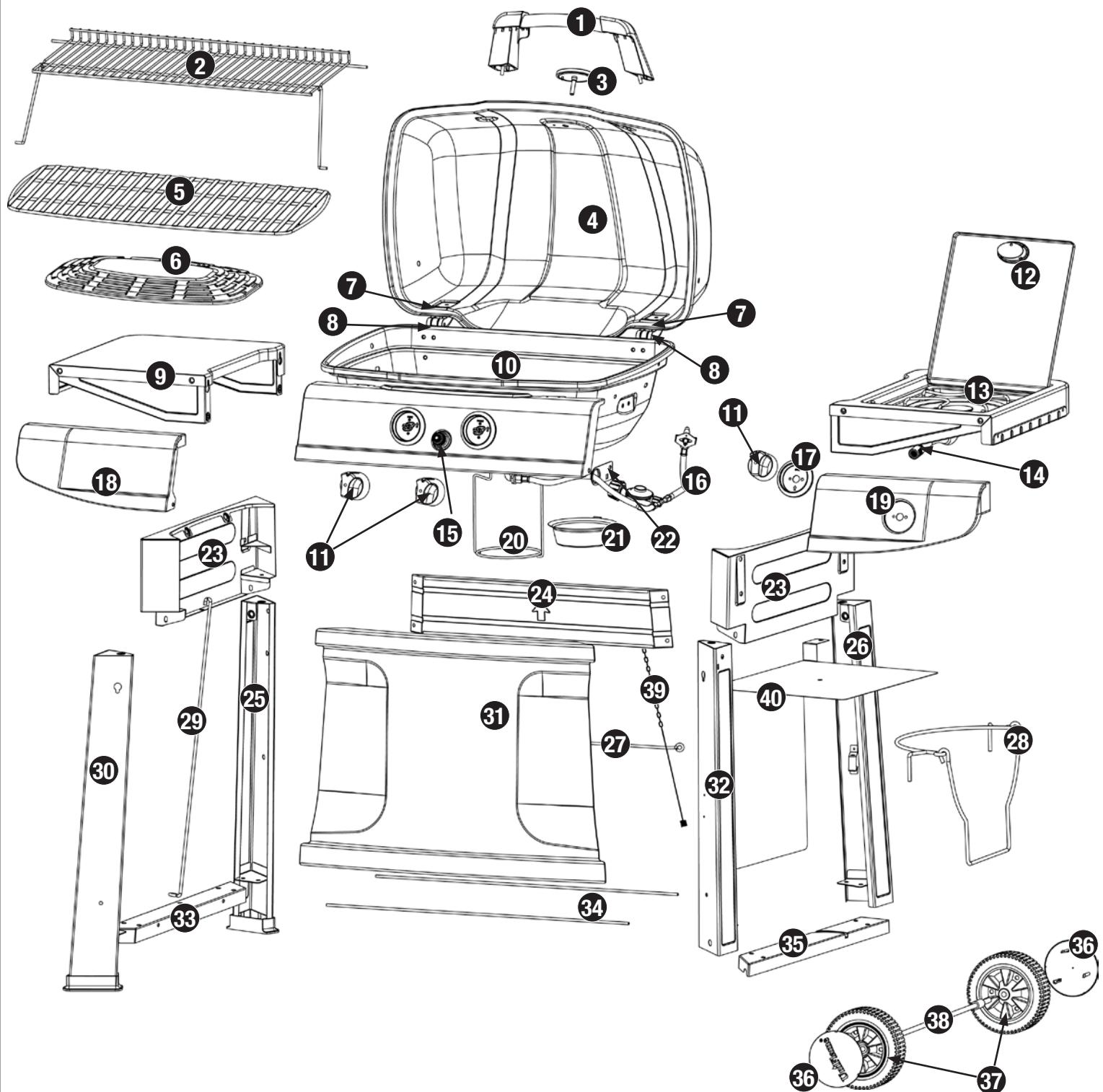
- c. Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.
- d. Do not use matches, lighters, or a flame to check for leaks.
- e. Do not use grill until any and all leaks are corrected.
If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.
14. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.
15. Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
16. Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction, 21 inches from side and 21 inches from back. Do not use this appliance under overhead combustible surfaces.
17. It is essential to keep the grill's valve compartment, burners, and circulating air passages clean. Inspect grill before each use.
18. Do not alter grill in any manner.
19. Do not use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.
20. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts, or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation.
21. Use only the regulator and hose assembly provided. The replacement regulator and hose assembly shall be that specified by the manufacturer.
22. Use only Blue Rhino Global Sourcing, LLC. factory authorized parts. The use of any part that is not factory authorized can be dangerous. This will also void your warranty.
23. Do not use this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.
24. Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mittens, etc.).
25. When cooking, fire extinguishing materials shall be readily accessible. In the event of an oil grease fire, do not attempt to extinguish with water. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.
26. Do not install or use in or on boats or recreational vehicles.
27. Do not use grill in high winds.
28. Never lean over the grill when lighting.
29. Do not leave a lit grill unattended, especially keep children and pets away from grill at all times.
30. Do not attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.
31. Storage of grill indoors is permissible only if the tank is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.
32. Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can severely burn you.
33. Do not attempt to disconnect the gas regulator from the tank or any gas fitting while the grill is in use.
34. Always place your grill on a hard non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
35. Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.
36. Keep all electrical cords away from a hot grill.
37. Do not use grill for indoor cooking or heating. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.
38. After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear, cuts to the hose.
39. Failure to open lid while igniting the grill's burners, or not waiting 5 minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.
40. If grill is not in use, the gas must be turned off at the supply tank.
41. Never operate grill without heat plates installed.
42. Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.
43. Please use protective gloves when assembling this product.
44. Do not force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.
45. Deaths, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Parts List

- 1** Handle
- 2** Warming Rack
- 3** Temperature Gauge
- 4** Lid
- 5** Cooking Grid
- 6** Heat Plate
- 7** Top Hinge (2)
- 8** Bottom Hinge (2)
- 9** Side Shelf
- 10** Grill Body Assembly
- 11** Control Knob (3)
- 12** Side Burner Assembly
- 13** Side Burner Grid
- 14** Side Burner
- 15** Push Button Ignition
- 16** Regulator/Hose Assembly
- 17** Control Knob Support (3)
- 18** Left Side Shelf Front Panel
- 19** Right Side Shelf Front Panel
- 20** Grease Cup Support
- 21** Grease Cup
- 22** QCC Clip
- 23** Top Frame Brace (2)
- 24** Back Panel
- 25** Rear Left Leg
- 26** Rear Right Leg
- 27** Rear Cart Wire
- 28** LP Gas Tank Retainer Wire
- 29** Left Cart Wire
- 30** Front Left Leg
- 31** Front Panel
- 32** Front Right Leg
- 33** Bottom Left Frame Support
- 34** Bottom Cart Wire (2)
- 35** Bottom Right Frame Support
- 36** Hub Cap (2)
- 37** Wheel (2)
- 38** Axle
- 39** Lighting Rod
- 40** LP Tank Heat Resistant Plate

Exploded View

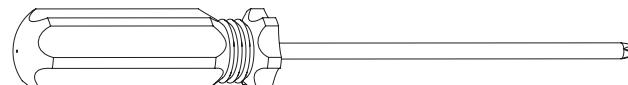


Hardware

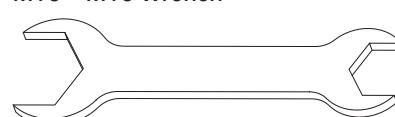
A	Screw	M4x10 Zinc Plated Phillips Truss Head	1 pc
B	Screw	M5x10 Zinc Plated Phillips Truss Head	1 pc
C	Screw	M6x16 Zinc Plated Phillips Truss Head	28 pcs
D	Bolt	M6x20 Zinc Plated Phillips Hex Head	20 pcs
E	Nut	M10 Zinc Plated	2 pcs
F	Wing Nut	M6 Zinc Plated	4 pcs
G	Washer	ø6.4 Zinc Plated	28 pcs
H	Lock Washer	ø6.4 Zinc Plated	28 pcs
I	Rubber Spacer	ø10.5 x ø17.5 x 6	2 pcs
J	AA Battery		1 pc

Tools Required for Assembly (Included)

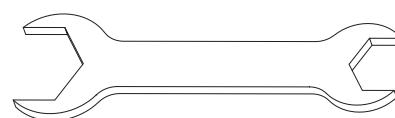
#2 Phillips Head Screwdriver



M10 - M10 Wrench



M10 - M6 Wrench

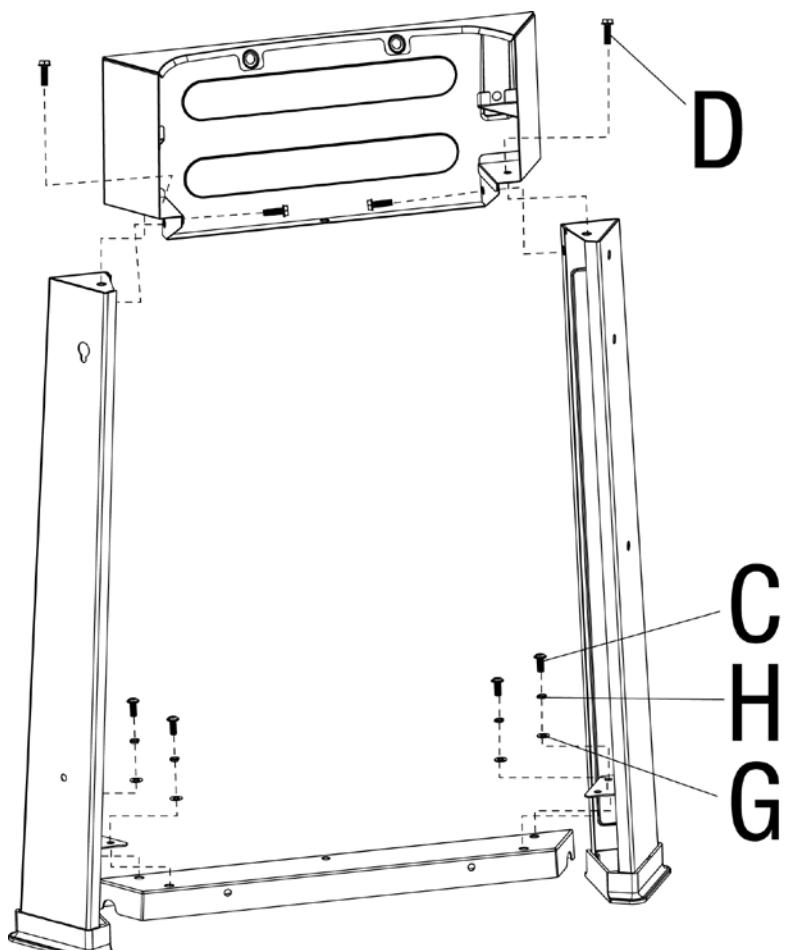


Assembly Instructions
DO NOT RETURN PRODUCT TO STORE.

For assistance call 1.800.762.1142 toll free. Please have your owner's manual and serial number available for reference.

For Easiest Assembly:

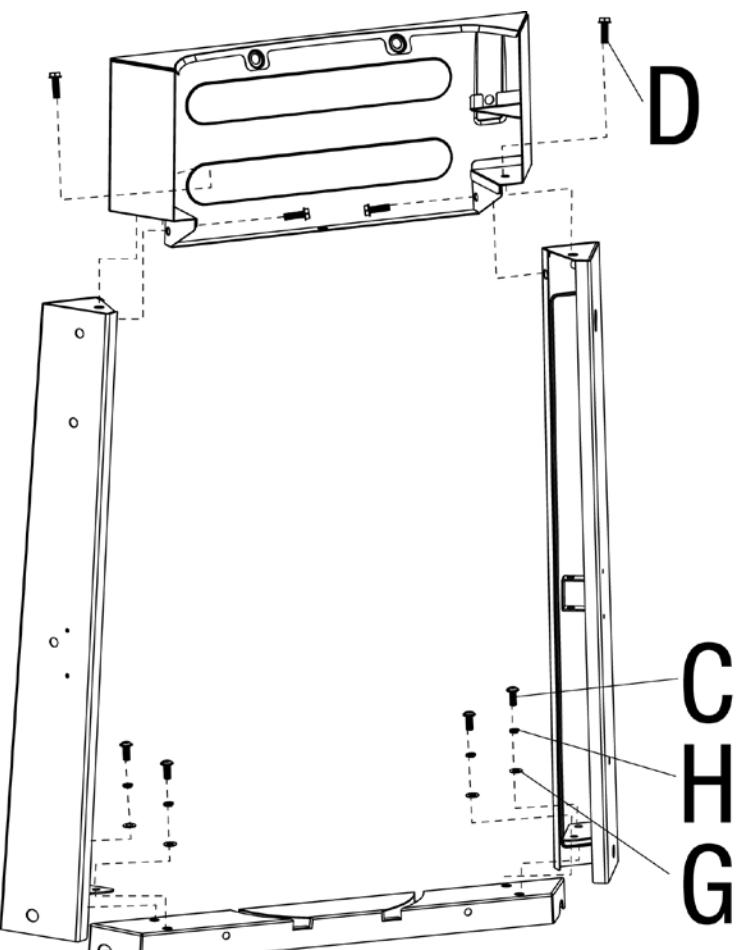
- To avoid losing any small components or hardware, assemble your product on a hard level surface that does not have cracks or openings.

1
Assemble Left Cart Frame

C x 4

G x 4

D x 4

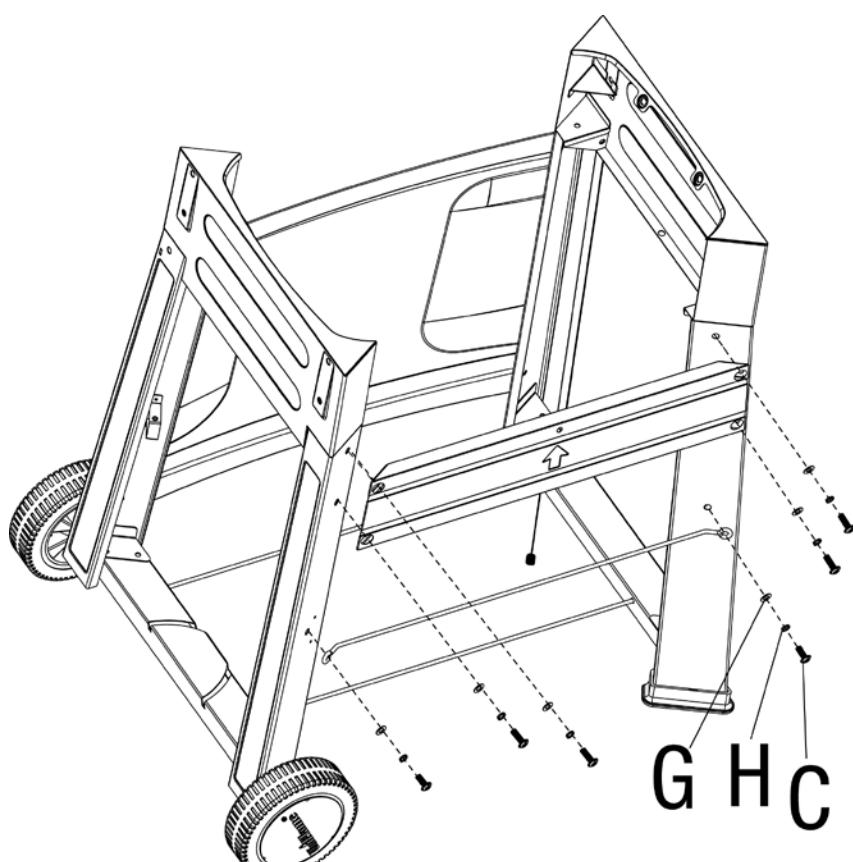
H x 4

2
Assemble Right Cart Frame

C x 4

G x 4

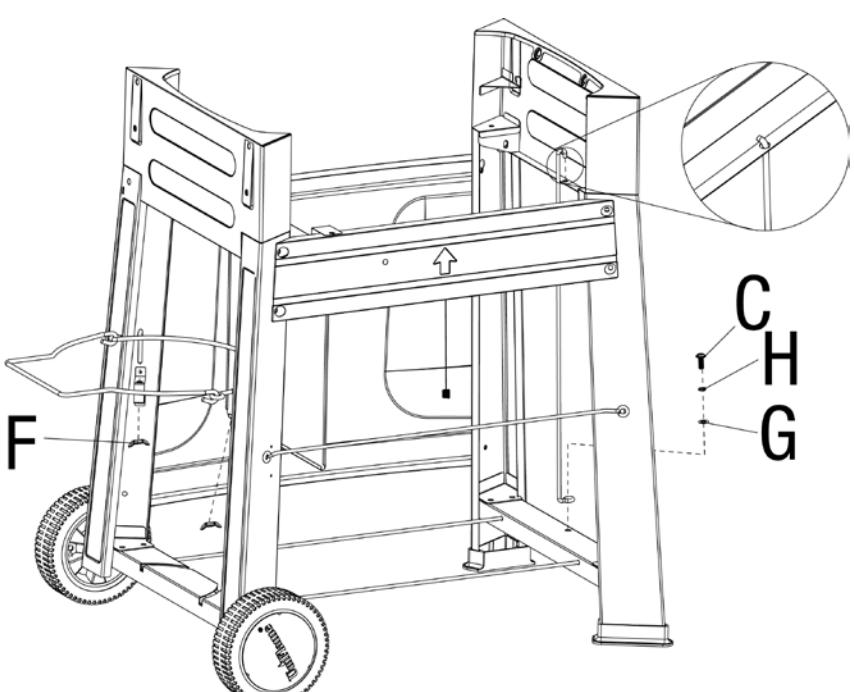
D x 4

H x 4

5
Attach Back Panel and Rear Cart Wire

C x 6

G x 6

H x 6

6
Attach Left Cart Wire and Attach LP Gas Tank Retainer Wire

C x 1

G x 1

F x 2

H x 1

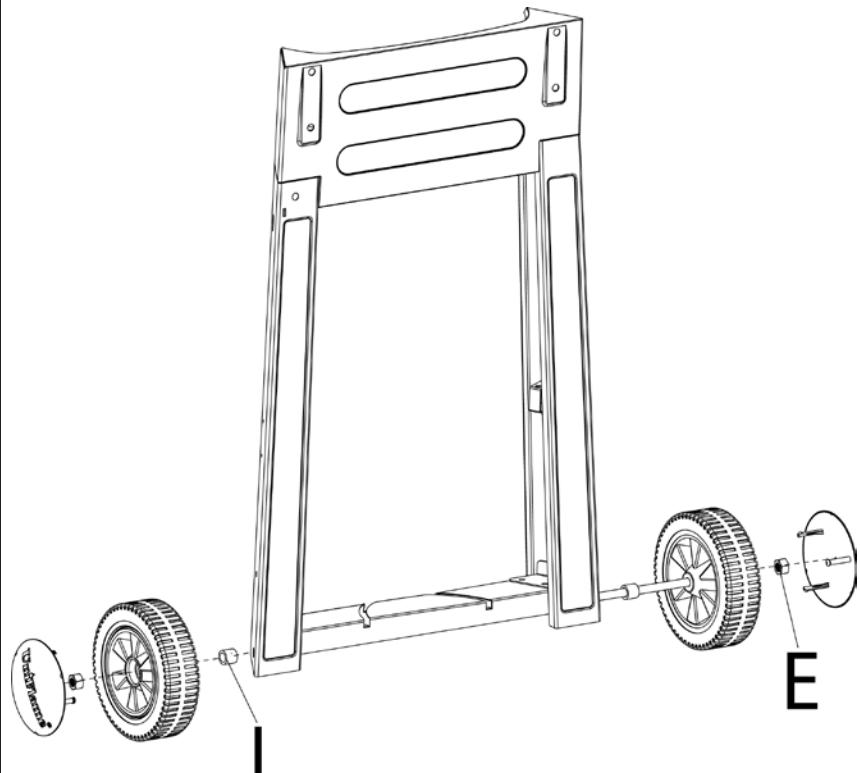
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

- Clear an area large enough to layout all components and hardware.
- When applicable, tighten all hardware connections by hand first. Once the step is completed, go back and fully tighten all hardware.

- Follow all steps in order to properly assemble your product.

3

Attach Wheels, Hub Caps, and Axle

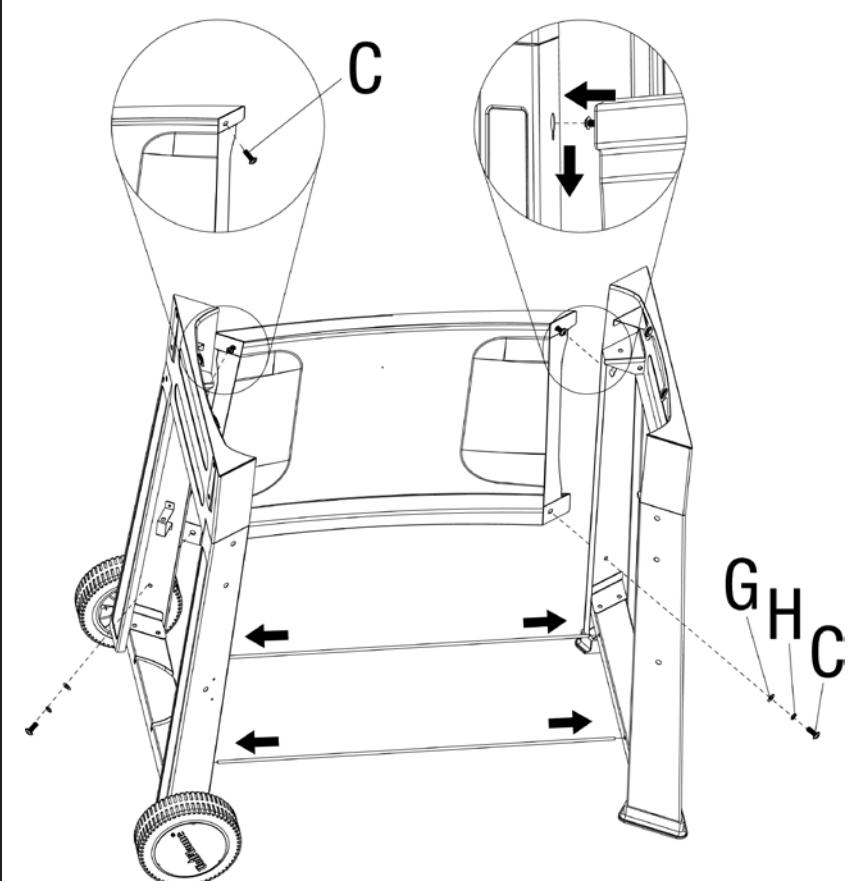


E x 2

I x 2

4

Attach Front Panel and Bottom Cart Wires



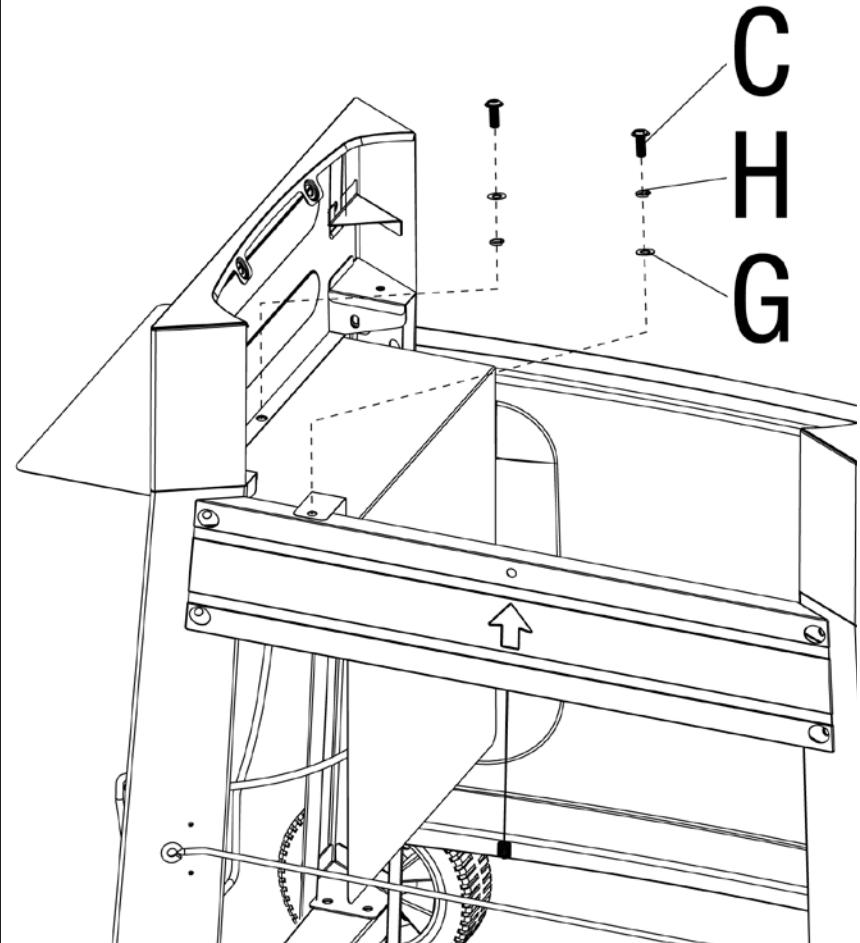
C x 4

H x 2

G x 2

7

Attach LP Tank Heat Resistant Plate



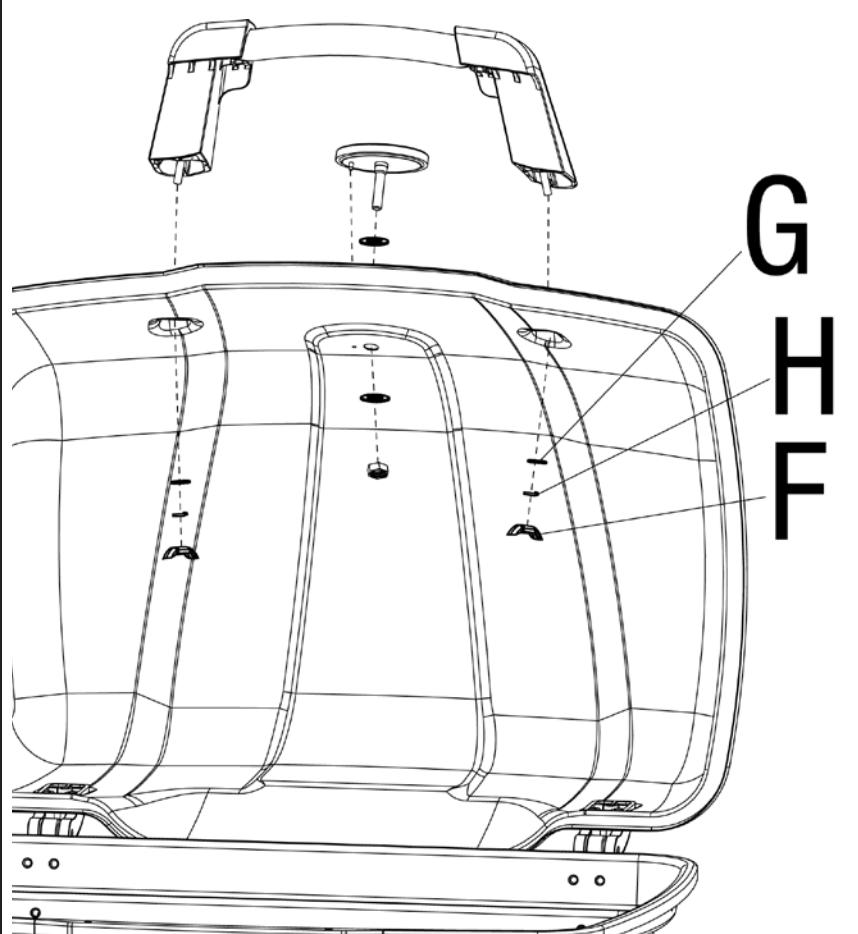
C x 2

G x 2

H x 2

8

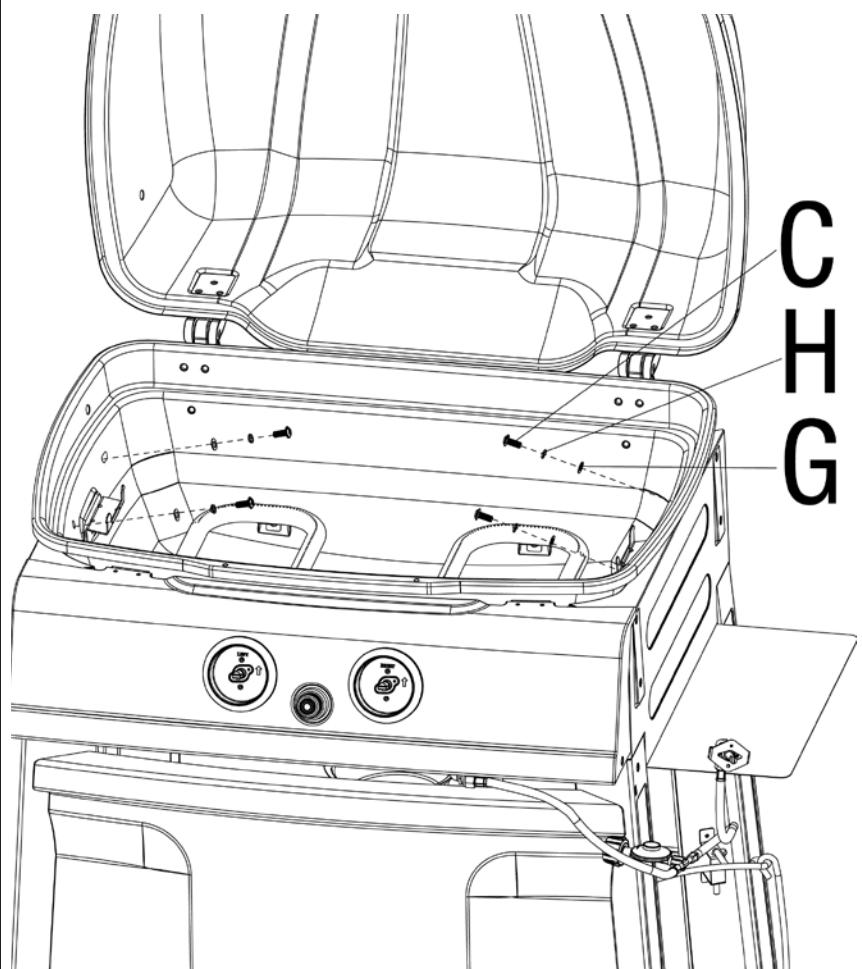
Assemble Handle and Temperature Gauge



F x 2

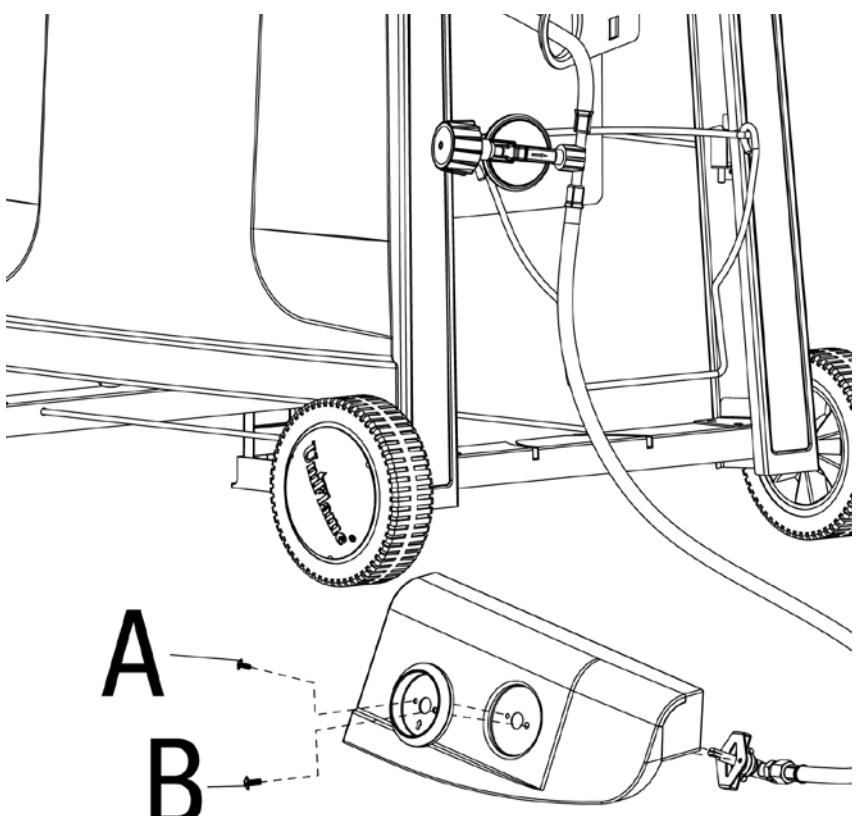
G x 2

H x 2

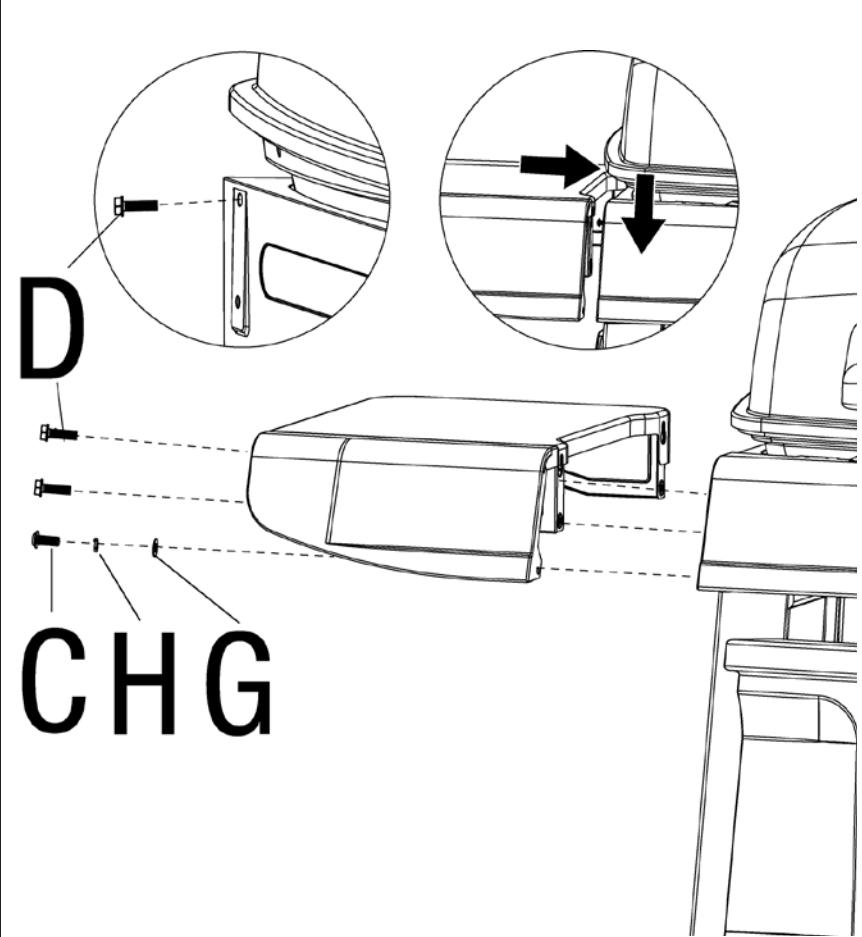
Assembly Instructions (continued)
9
Attach Grill Body Assembly

C x 4

H x 4

G x 4

10
Attach Control Knob Support and Left Side Shelf Front

A x 1

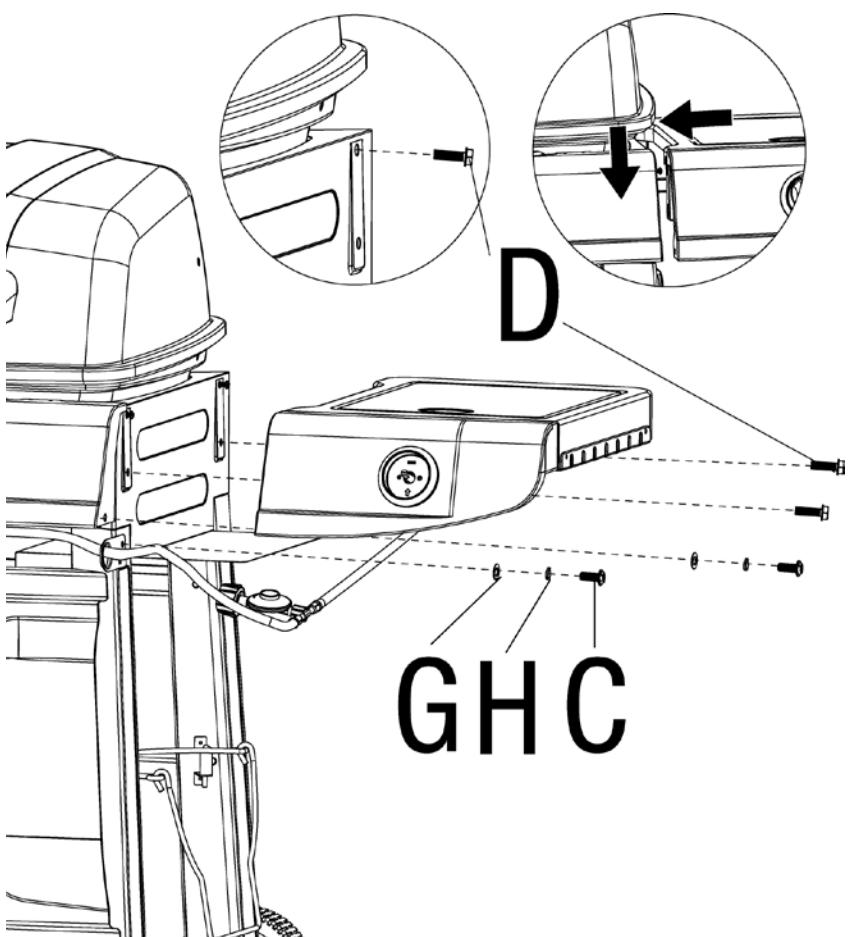
B x 1

13
Attach Left Side Shelf

C x 1

G x 1

D x 4

H x 1

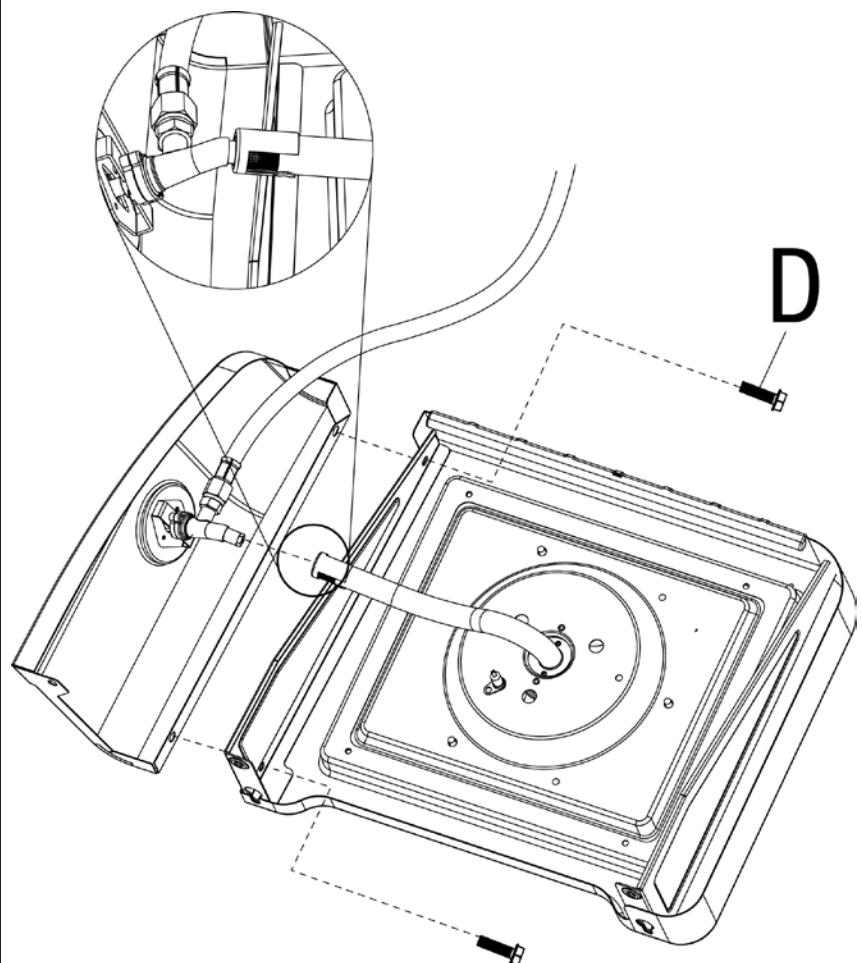
14
Attach Right Side Shelf and Attach Ignitor Wire

C x 2

G x 2

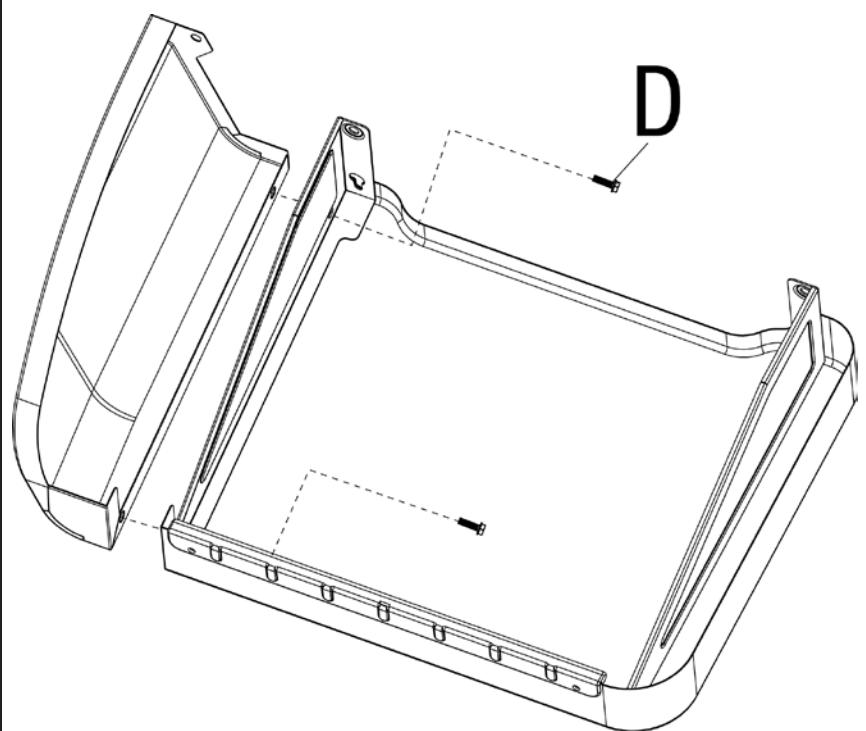
D x 4

H x 2

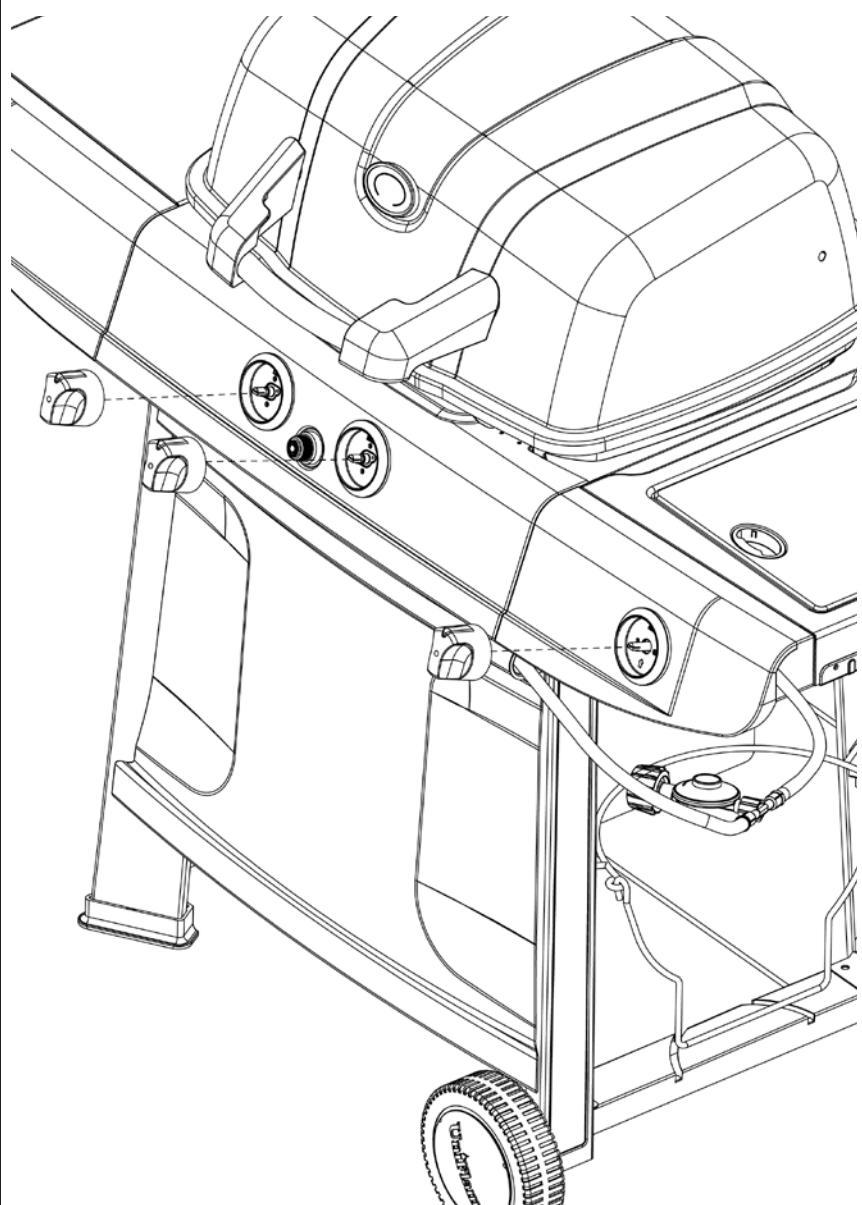
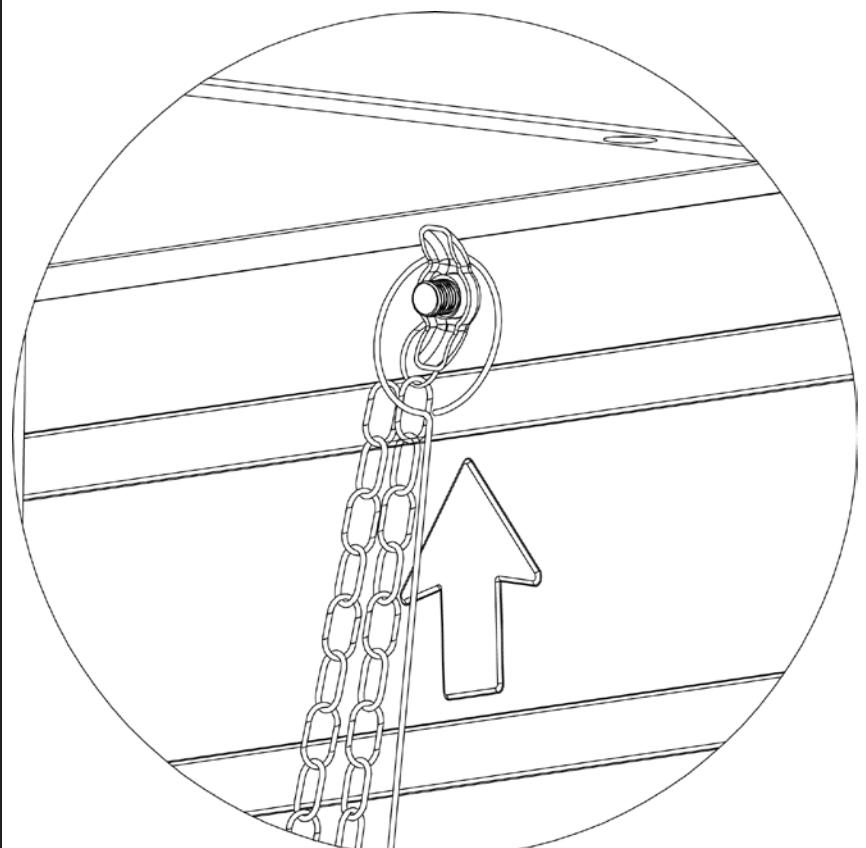
Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

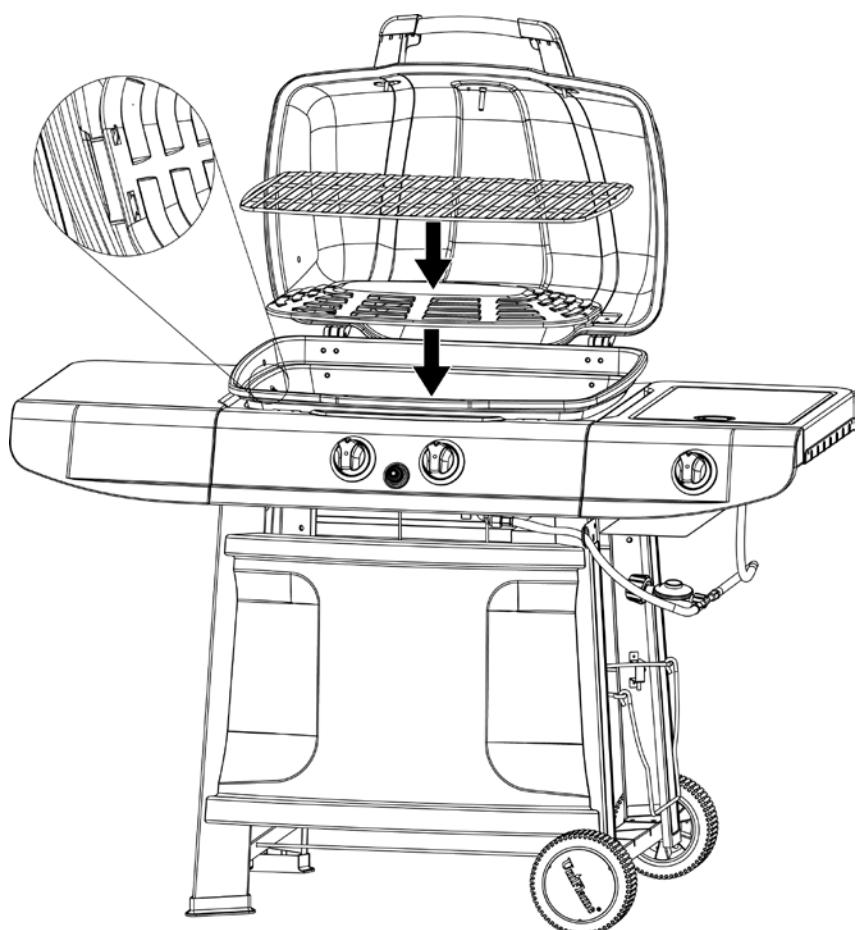
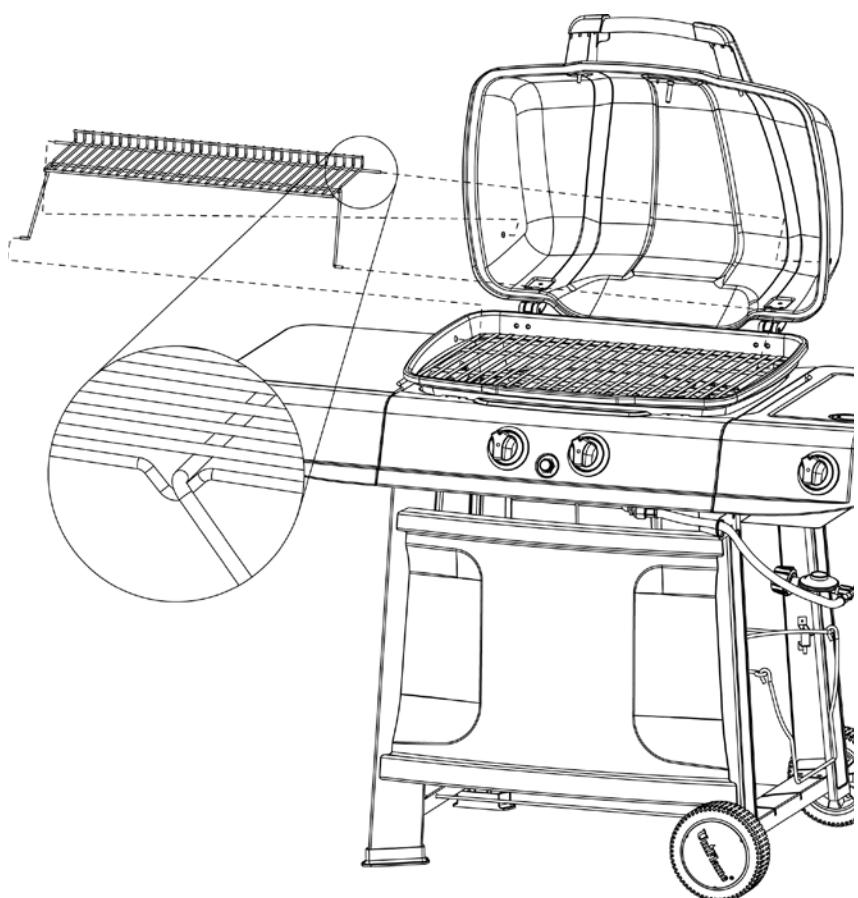
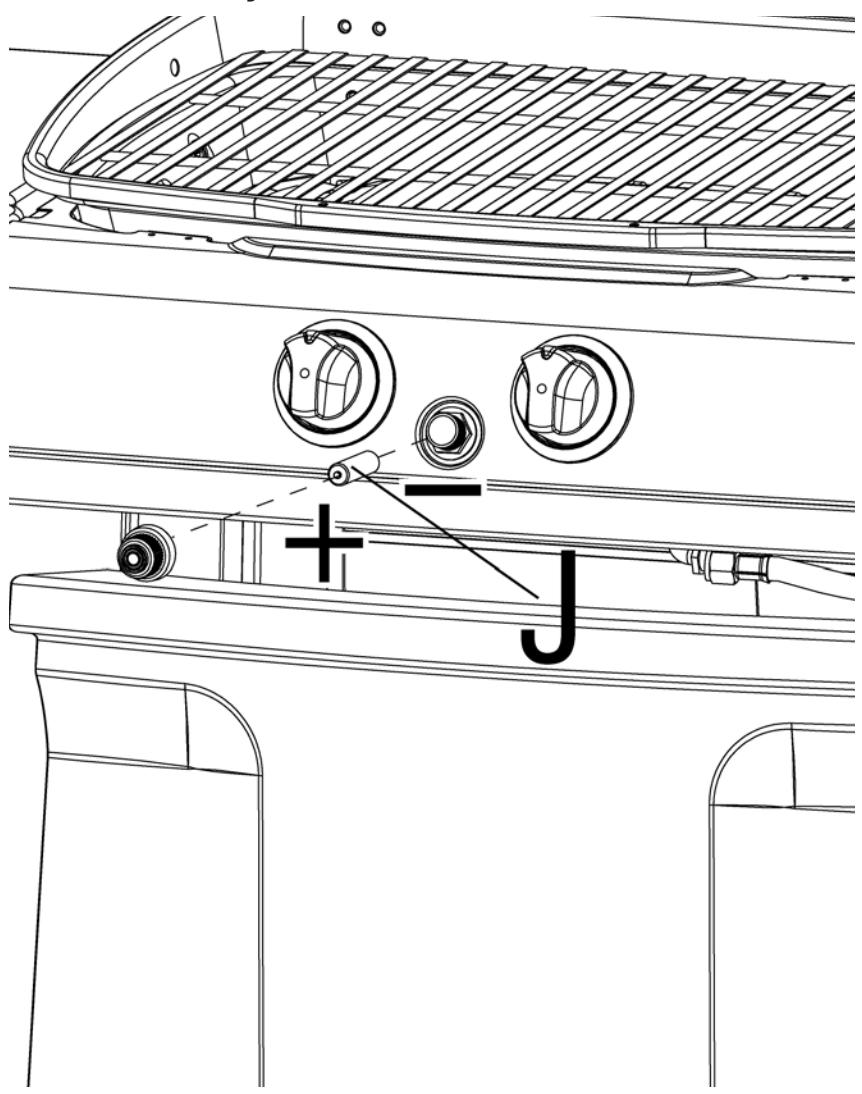
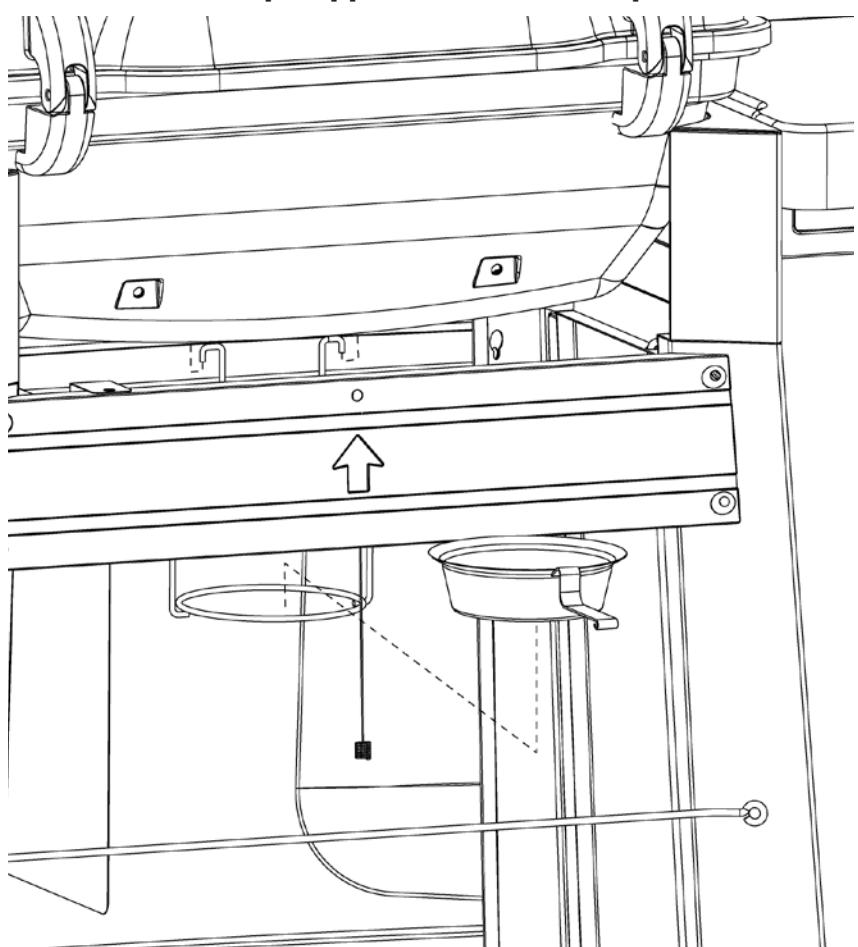
11**Attach Side Burner Assembly**

D x 2

12**Assemble Left Side Shelf**

D x 2

15**Attach Control Knob****16****Placement of Lighting Rod**

Assembly Instructions (continued)**17****Insert Heat Plate and Cooking Grid****18****Insert Warming Rack****19****Insert AA Battery**J  x 1**20****Attach Grease Cup Support and Grease Cup**

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Installing LP Gas Tank

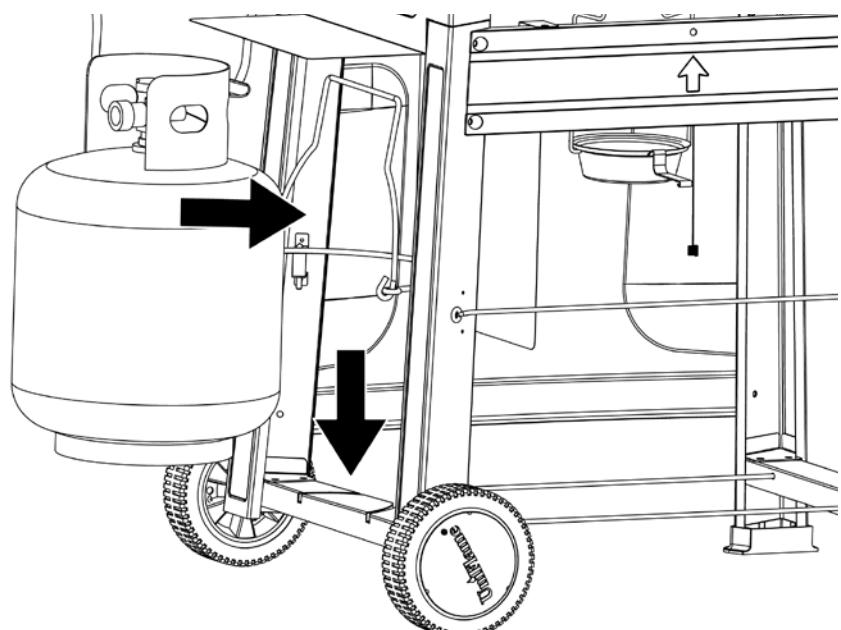
To operate you will need (1) precision-filled standard grill LP gas tank (20#) with external valve threads.

Note: An empty standard grill LP gas tank weighs approximately 18 lbs. A precision-filled standard grill LP gas tank should weigh no more than 38 lbs.



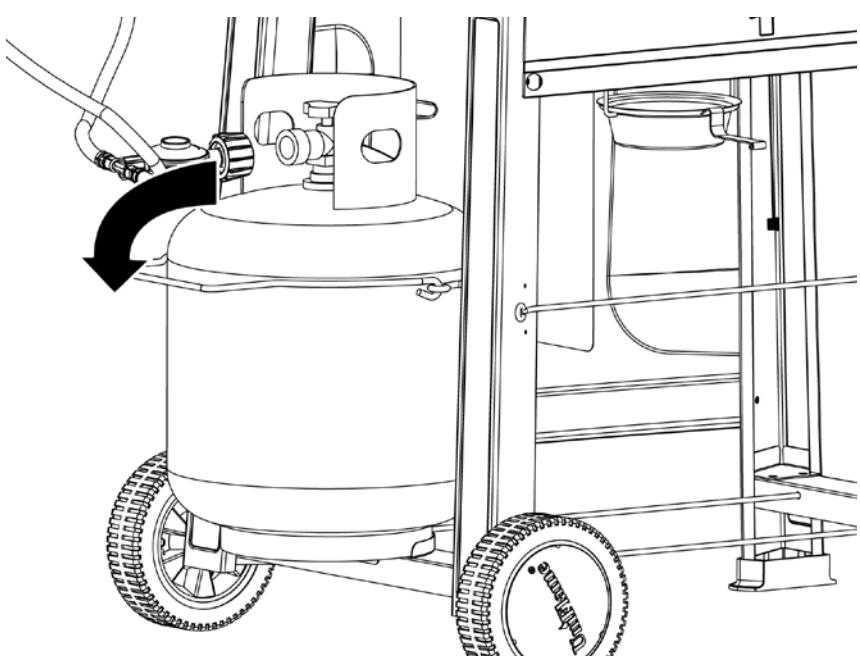
Insert LP Gas Tank

Place precision filled LP gas tank upright into hole in grill body so it is arranged for vapor withdrawal.



Secure LP Gas Tank

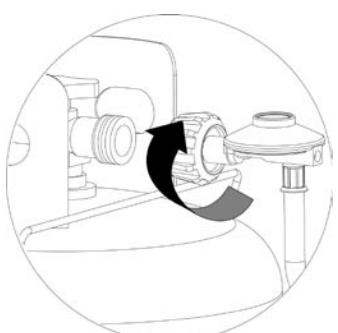
Secure tank by sliding tank retainer wire over shoulder of LP gas tank.



Connect LP Gas Tank

Before connecting, be sure that there is no debris caught in the head of the LP gas tank, head of the regulator valve or in the head of the burner and burner ports.

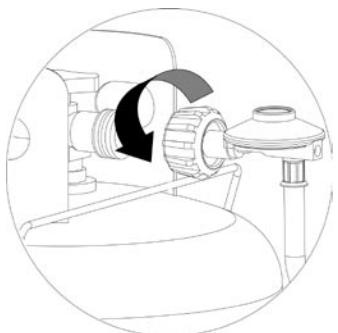
Connect gas line to tank by turning knob clockwise until it stops.



Disconnect LP Gas Tank

Before disconnecting make sure the LP gas tank valve OFF.

Disconnect gas line to tank by turning knob counterclockwise until it is loose.



Need a tank of gas? Try tank exchange service. It's easy, fast, safe, and available at tens of thousands of conveniently located retail outlets nationwide. You can purchase a new full tank or exchange your empty for a precision filled one.

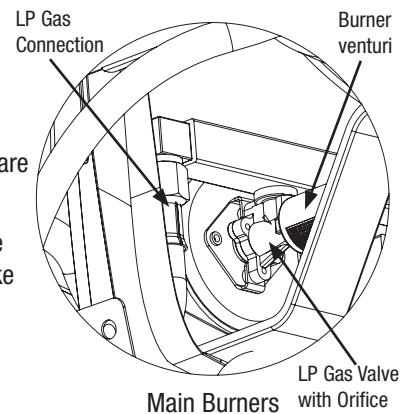
Operating Instructions

Checking for Leaks

Burner Connections

Make sure the regulator valve and hose connections are securely fastened to the burner and the tank.

If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner pipe and orifice. Make sure the burner pipe fits over the orifice.

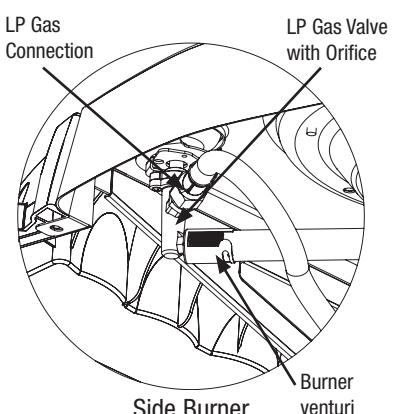


WARNING FOR YOUR SAFETY:

Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury, or damage to property.

Please refer to diagram for proper installation.

If the burner pipe does not rest flush to the orifice, please contact 1.800.762.1142 for assistance.



Tank/Gas Line Connection

Make 2-3 oz.a of leak solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.

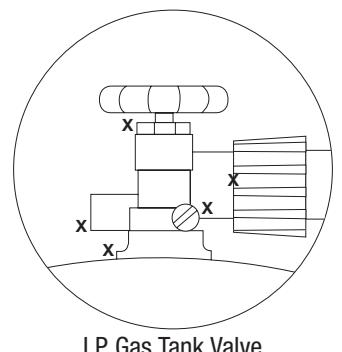
Make sure control knobs are off.

Turn LP gas tank ON at valve.

Spoon leak check solution at all "x" locations

If any bubbles appear turn LP gas tank OFF, reconnect and re-test. If you continue to see bubbles after several attempts, disconnect LP gas source and contact 1.800.762.1142 for assistance.

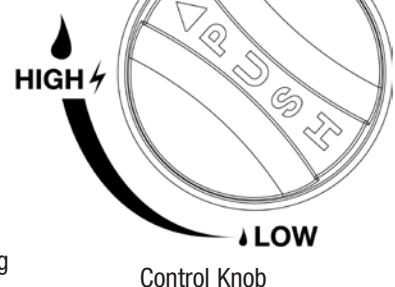
If no bubbles appear after one minute turn tank OFF, wipe away solution and proceed.



Operating Main Burners

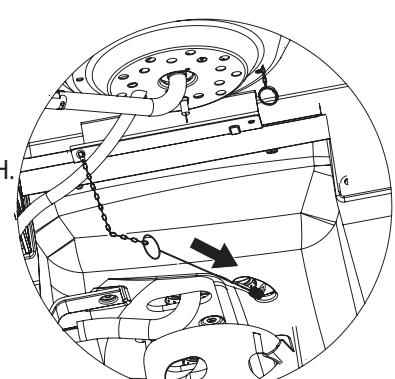
Lighting

1. Open lid. Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
3. All control knobs must be in the OFF position.
4. Turn on gas at LP gas tank.
5. Push and turn control knob counter-clockwise to HIGH.
6. Press the electronic igniter button and hold for 5 seconds to light burner.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Access the burners through the cooking grid and heat plates. Position the lit match near side of the burner.



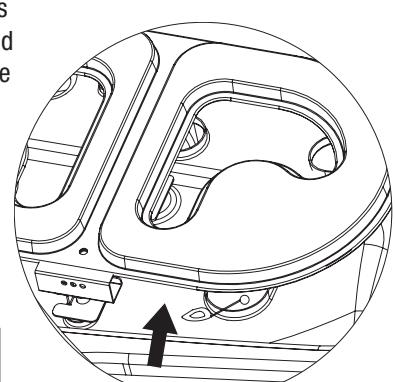
Important: Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

9. After lighting, observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration.



Caution

If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.



Flame	Slight Yellow
Burner	Slight Blue
	Dark Blue

Main burner proper flame height.



Outdoor LP Gas Barbecue Grill Model No. GBC720W

Turning Off

1. Turn gas off at LP tank.
2. Turn all control knobs clockwise to the OFF position.

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time, by operating the grill for at least 15 minutes on "HIGH" with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Direct Cooking

Cooking directly over hot burners. Ideal for searing in juices and food requiring less than 25 minutes of grilling time, such as steaks, hamburgers, hot dogs, chicken parts, vegetables and fruit.

1. Open lid and ignite the desired amount of burners per lighting instructions in owner's manual.
2. Close lid and preheat grill on "HIGH".
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burners.
4. Adjust controls to desired temperature.
5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill OFF by first closing the valve on the propane tank. Burn off remaining gas in lines by waiting 15 seconds then turn all burner controls to the OFF position. A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

Indirect Cooking

Not cooking directly over hot burners. Ideal for slow cooking and foods requiring more than 25 minutes such as most roasts, loins, chops, whole chickens, turkey, fish and baked goods.

1. Open lid and ignite the desired amount of burners per lighting instructions in owner's manual.
2. Close lid and preheat grill on "HIGH".
3. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the un-lit burners.
4. Adjust controls to desired temperature.
5. With lid closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill OFF by first closing the valve on the propane tank. Burn off remaining gas in lines by waiting 15 seconds then turn all burner controls to the OFF position. A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

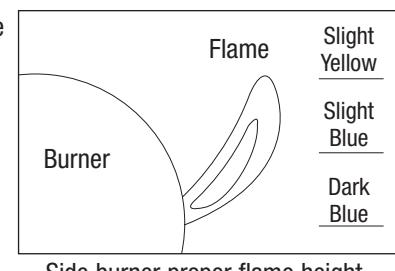
For more tips on indirect cooking please see "Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life"

Tips for Better Cookouts and Longer Grill Life

1. For food safety tips visit: http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/Barbecue_Food_Safety/
2. Use the upper cooking grid (warming rack) for keeping cooked food warm, toasting breads or cooking delicate foods in aluminum foil pouches.
3. Use the side burner of this appliance like a normal kitchen range for boiling, sautéing or frying.
4. To keep food from sticking to the grids, spray or coat with cooking oil before lighting.
5. To reduce flare-up keep grill clean, use lean cuts of meat (or trim fat) and avoid cooking on very high temperatures.
6. Place delicate foods like fish and vegetables in aluminum foil pouches and indirect cook or place on upper cooking levels (warming rack).
7. To avoid losing natural juices, use long handled tongs or spatulas instead of forks and turn foods over just once during cooking.
8. When direct cooking adjust your burners to different levels so foods can be prepared to different internal temperatures in the same time frame.
9. When in-direct cooking roasts and larger cuts of meat, place meat onto a roasting rack inside a heavy gauge metal pan. Place pan over the un-lit burners.
10. Try water pans to reduce flare-ups and cook juicier meats. Before starting grill remove cooking grids and place a heavy duty shallow pan directly on heat plates. Fill half way with water, fruit juices or other flavored liquids. Replace cooking grids and position food over the loaded pan.
11. Enhance food flavors by using wood chips in smoker boxes or aluminum foil pouches. Follow the wood manufacturer's instructions.
12. Rotisseries, grill baskets, vertical poultry holders and other accessories can enhance your experiences, reduce cooking times and aid in clean-up.
13. Clean cooking grids and racks after every use with a quality grill brush designed for your grid material. Wear protective gloves and gently remove the build-up while grids are hot.
14. After every use, allow grill to cool. Then protect clean cooking grids with a light coat of cooking oil, empty grease pan, wipe outside surfaces with a suitable kitchen cleaner and protect surfaces with a quality cover that is properly fits your grill.
15. Visit websites like www.bluerhino.com, watch barbecue themed TV shows or purchase related barbecue cookbooks to learn more interesting tips like –
A gas grill is ideal for reheating leftover pizza. Set burners on low and place pizza slices directly on preheated cooking grid. Close lid and cook until cheese starts to bubble.

Operating Side Burner

NOTE: Side burner can be used while main burners are operating.
Never use side burner as a grill.



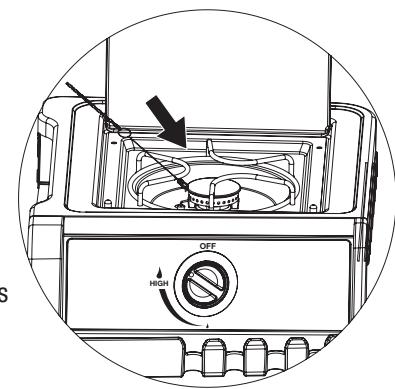
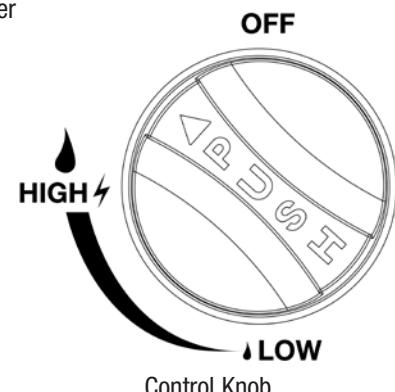
Lighting

1. Open lid. Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion!
2. Make sure there are no obstructions of airflow to the gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner / venturi tube at the orifice. A clogged burner tube can lead to a fire beneath the appliance.
3. Control knob must be in the OFF position.
4. Turn on gas at LP gas tank.
5. Push and turn control knob counterclockwise to HIGH.
6. Press the electronic igniter button and hold for 5 seconds to light burner.
7. If ignition does not occur in 5 seconds, turn burner control knob OFF, wait 5 minutes, and repeat lighting procedure.
8. If igniter does not light burner, use a lit match secured with the lighting rod provided to light burners manually. Position the lit match near side of the burner.

Important: Always use the lighting rod provided when lighting burners with a match.

9. After lighting, please observe the burner flame, make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration.

CAUTION: If burner flame goes out during operation, immediately turn the gas "OFF" and open lid to let the gas clear for about 5 minutes before re-lighting.



Side Burner Lighting Hook Placement

Turning Off

1. Turn gas off at LP gas tank.
2. Turn control knob clockwise to the OFF position.

Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.

Cooking

1. Light burner.
2. Set burner to desired temperature
3. Place pan on center of grid.
4. Cook and adjust temperature as needed.

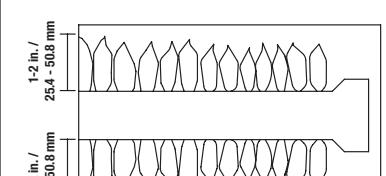
Cleaning and Care

Caution

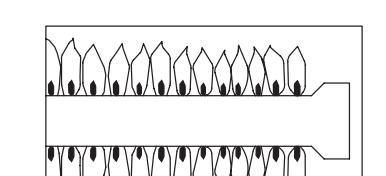
1. All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.
2. DO NOT clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Burner Flame Conditions

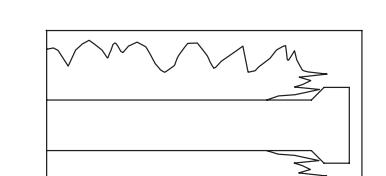
Use this chart check to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. hight.



Needs Cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be cleaned: Wavy with yellow flames.

Notices

1. This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.
2. Abrasive cleaners will damage this product.
3. Never use oven cleaner to clean any part of grill.
4. Do not clean any grill part in a self cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.

Before Each Use:

1. Keep the grill area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do not obstruct the flow of the combustion of LP and the ventilation air.

Contact 1.800.762.1142 for assistance. Do not return to place of purchase.

Cleaning and Care (continued)

3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames, to make sure your grill is working properly.
5. See cleaning instructions below for proper cleaning instructions.
6. Check and clean the burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the grill.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda.
2. For stubborn surfaces use a citrus based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.

Cleaning Main Burner

1. Turn gas off at the control knobs and LP gas tank.
2. Remove cooking grid and heat plates.
3. Remove burner by removing the fasteners securing the burner to the grill bottom.
4. Lift burner up and away from gas valve orifice.
5. Disconnect wire from spark electrode.
6. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
7. Remove all food residue and dirt on burner surface.
8. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
9. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.
10. Reinstall burner, check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
11. Replace heat plate and cooking grid.
12. Preform leak test.

Cleaning Side Burner

1. Turn gas off at the control knobs and LP gas tank.
2. Remove side burner grid.
3. Remove burner by removing the screws securing the burner to the side shelf.
4. Lift burner up and away from gas valve orifice.
5. Clean inlet (venturi) of burner with small bottle brush or compressed air.
6. Remove all food residue and dirt on burner surface.
7. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip)
8. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner.
9. Reinstall burner, check to insure that gas valve orifice is correctly positioned inside burner inlet (venturi). Also check position of spark electrode.
10. Replace cooking grid.
11. Preform leak test.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, LLC ("Vendor") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Vendor may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Vendor shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Vendor's Customer Service Department using the contact information listed below. If Vendor confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Vendor approves the claim, Vendor will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Vendor will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Vendor disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. VENDOR ALSO DISCLAIMS AND ANY ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. VENDOR SHALL NOT LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Vendor further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Vendor does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Vendor.

Blue Rhino Global Sourcing, LLC
Winston-Salem, North Carolina USA
(800) 762-1142

Product Registration

For faster warranty service, please register your product immediately at www.bluerhino.com or call 1.800.762.1142.



Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor	Wires or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken - sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode.	Replace ignitor wire/electrode assembly
	Bad ignitor.	Replace ignitor
Burner will not light with match	No gas flow.	Check if LP cylinder is empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow (reduced flame height). If empty, replace or refill.
	Coupling nut and regulator not fully connected.	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only-do not use tools.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes. Check for bent or kinked hose.
	Disengagement of burner to valve.	Reengage burner and valve.
	Spider webs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas.	Check for gas in the LP cylinder
	Excess flow safety device may have been activated.	Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still too low Reset the excessive flow safety device by turning off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Turn burner control knobs to HIGH. Wait 1 minute. Turn burner control knobs off. Reconnect regulator and leak check connections. Turn LP cylinder valve on slowly, wait 30 seconds and then light grill.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn grill for 15 minutes with the lid closed
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve
Flame blow out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height to HIGH setting
	Low on LP Gas	Replace or refill LP cylinder
	Excess flow valve tripped	Refer to "Sudden drop in gas flow"
Flare-up	Grease buildup.	Clean grill.
	Excess fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature accordingly.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in closed position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner tubes
Inside of lid is peeling-like paint peeling	The lid is stainless steel, not paint.	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly.

Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Prevención/solución	El quemador no se enciende utilizando el encendedor.
Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Limpie el cable y/o electrodos con alcohol isopropílico.	Gubbles o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Cables o electrodos y los quemadores están mojados.
Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas.	Sustituya el electrodo.	Electrodo con un paro.	Sustituya el cable o sustituya el conjunto cable del encendedor/electrodo.
Cable suelto o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o sustituya el conjunto cable del encendedor/electrodo.	Cable suelto o desconectado.	El cable tiene un cortocircuito (chispeo) entre el encendedor y el electrodo.
Electrodo agrietado o roto; chispas en las grietas.	Sustituya el electrodo.	Sequelelo con un paño.	Sustituya el conjunto cable del encendedor/electrodo.
Limpie el cable y/o quemadores con alcohol isopropílico.	Cables o electrodos cubiertos con restos de alimentos.	Limpie el cable y/o quemadores con alcohol isopropílico.	El quemador no se enciende con una cerilla.
No hay flujo de gas.	Sustituya el encendedor.	Compruebe si el tanque de propano líquido está vacío. Si el tanque vacío, sustituyalo o vuélvalo a llenar.	El quemador no se enciende con una cerilla.
La turca de acoplamiento no está conectada por completo.	Gire la turca de acoplamiento hasta que haga tope con firmeza. Apriete uniformemente los tubos del quemador. Verifique que la mangüera no esté torcida o doblada.	La turca de acoplamiento no está conectada por completo.	La turca de acoplamiento no está conectada por completo.
Mano, sin utilizar ninguna herramienta.	Gire la turca de acoplamiento hasta que haga tope con firmeza. Apriete uniformemente los tubos del quemador. Verifique que la mangüera no esté torcida o doblada.	Mano, sin utilizar ninguna herramienta.	Mano, sin utilizar ninguna herramienta.
Obstrucción del flujo de gas.	Limpie los tubos del quemador.	Obstrucción del flujo de gas.	Obstrucción del flujo de gas.
Sin gas.	Bocas del quemador atascadas u obstruidas.	Sin gas.	Puede que se haya activado el dispositivo de seguridad de exceso de flujo.
Desacoplamiento del quemador a la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.	Vuelva a conectar el quemador y la válvula.	Gire las perillas a la posición "OFF" y la válvula del tanque de propano líquido. Desconecte el regulador. Gire las perillas de control de las perillas a la posición "OFF" y la válvula del tanque de propano líquido. Desconecte el regulador. Gire las perillas a la posición "HIGH" (alto). Espere 1 minuto. Gire las perillas de control del regulador. Gire las perillas de control de las perillas a la posición "OFF". Vuelva a conectar las conexiones del regulador y del dispositivo girando y encienda la parilla. Si las llamas continúan siendo demasiado y enciende la parilla. Abra lentamente la válvula del tanque de propano líquido, espere 30 segundos y, a continuación, encienda la parilla.
Telarrazas o nidos de insectos en el venturi.	Limpie el quemador.	Telarrazas o nidos de insectos en el venturi.	Restos de alimento, grasa o sal para condimentar en el quemador.
Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de venturi.	Assegurese de que el quemador venturi esté conectado adecuadamente a la válvula.	Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de venturi.	Alineación incorrecta entre la válvula y el quemador de venturi.
Válvula de exceso de flujo obstruida.	Consulate la sección "Cálida repetición del flujo de gas".	Válvula de exceso de flujo obstruida.	Nivel de gas del tanque de propano bajo.
Gasolina al tanque o vuela a llenarla.	La llama a la graduación "HIGH" (alto).	Gasolina al tanque o vuela a llenarla.	Gasolina al tanque o vuela a llenarla.
Retire la grasa de la carne antes de ponerla en la parilla.	Limpiar la parilla.	Formaciones de grasa.	Fogonazo.
Juste (base) la temperatura excesiva para cocinar.	Retire la grasa de la carne antes de ponerla en la parilla.	Carne con exceso de grasa.	Si está utilizando una temperatura excesiva para cocinar.
Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores	Grasa las perillas a la posición "OFF". Cierre el gas del quemador y/o juegues de quemadores están bloqueados.	Grasa atascada por la acumulación de comida alrededor del sistema de quemadores	La grasa provoca un fuego persistente
La tapa es de acero inoxidable, no pintada.	La acumulación de grasa se ha convertido en carbono y se está desmenuzando. Limpie la pintura.	La tapa es de acero inoxidable, no pintada.	El interior de la tapa se está quemando; igual que cuando se quema la pintura.

sujetapapeles abierto).

7. Limpie los puentes que se encuentren obstruidos, usando un alambre firme (tal como un alambre).

6. Remueva todo residuo de comida o desperdicio que haya quedado en la superficie del chorro de aire comprimido.

5. Limpie la entrada del quemador (venturi) usando un cepillo pequeño de limpiar botellas o un chorro de aire comprimido.

4. Saque el quemador, levantandolo y alejandolo del orificio de la válvula de gas.

3. Remueva el quemador, quitando los tornillos que aseguran el quemador en la repisa lateral.

2. Remueva la parilla del quemador lateral.

1. Cierre el gas en las perillas de control y en el tanque de propano líquido.

Limpieza del quemador lateral

12. Haga una prueba de fugas.

11. Vuelva a colocar la placa de calentamiento y la parilla de cocción.

10. Vuelva a instalar el quemador, verificando que los orificios de la válvula de gas queden correctamente dentro de la entrada del quemador (venturi). También verifique la colocación del quemador para verificar si tiene daños (grifetas o perforaciones). Si encuentra daños, sustituya con un nuevo quemador.

9. Especifique el quemador para verificar si tiene daños (grifetas o perforaciones). Si encuentra sujetapapeles abierto).

8. Limpie los puentes que se encuentren obstruidos, usando un alambre firme (tal como un quemador).

7. Remueva todo residuo de comida o desperdicio que haya quedado en la superficie del chorro de aire comprimido.

6. Limpie la entrada del quemador usando un cepillo pequeño de limpiar botellas o un chorro de aire comprimido.

5. Descubra el quemador del electrodo que produce la chispa.

4. Saque el quemador, levantandolo y alejandolo del orificio de la válvula de gas.

3. Remueva el quemador, quitando los tres ganchos que aseguran el quemador al fondo de la parilla.

2. Remueva las perillas de cocción y las placas de calentamiento.

1. Cierre el gas en las perillas de control y en el tanque de propano líquido.

Limpieza del quemador principal

3. Enjuague las superficies con agua limpia.

2. En superficies de limpieza difícil, use un desengrasador a base de citricos y un cepillo de níquel.

1. Limpie las superficies con un detergente suave de lavado de platos o con soda de hornear.

Limpieza de las superficies

6. Examine el quemador y los tubos del ventilador de insectos y nidos de insectos. Un tubo atascado puede llevar a un incendio debajo de la parilla.

5. Verá las instrucciones de limpieza más adelante para verificar que las observa apropiadamente.

4. Visualmente examine la llama del quemador para estar seguro de que la parilla esté libre de basura.

3. Mantenga la abertura o abertura de la zona del tanque de gas propano líquido abierta y líquido ni el aire de ventilación.

2. No obstruya el flujo sencillo de combustión del propano vapores inflamables.

1. Mantenga el rededor de la unidad limpia y libre de materiales combustibles, gasolina, y otros líquidos y vapores inflamables.

Cada vez que vaya a usar la unidad:

4. Nunca use ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza automática. El calor extremo dañará el termómetro.

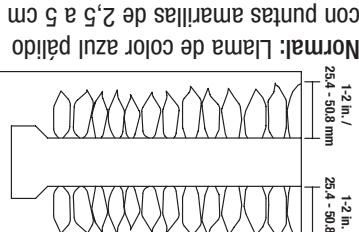
3. No utilice nunca productos limpiadores para limpiar la parilla. Hace ruido y la llama es de un azul vivo.

2. No use productos de limpieza abrasivos pues dañarán este aparato.

1. Esta parilla debe limpiarse y verificar que completeamente de manera regular.

Avisos

2. NO limpie ninguna pieza de esta parilla en un horno de limpieza automática. El calor normal: Llama de color azul pálido con puntas amarillas de 2,5 a 5 cm terminado.



3. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

4. La parilla fría y con el suministro de combustible del tanque de propano cerrado.

5. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

6. La parilla fría y con el suministro de combustible del tanque de propano cerrado.

7. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

8. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

9. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

10. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

11. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

12. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

13. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

14. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

15. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

16. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

17. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

18. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

19. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

20. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

21. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

22. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

23. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

24. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

25. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

26. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

27. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

28. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

29. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

30. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

31. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

32. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

33. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

34. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

35. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

36. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

37. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

38. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

39. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

40. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

41. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

42. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

43. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

44. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

45. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

46. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

47. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

48. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

49. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

50. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

51. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

52. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

53. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

54. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

55. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

56. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

57. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

58. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

59. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

60. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

61. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

62. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

63. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

64. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

65. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

66. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

67. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

68. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

69. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

70. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

71. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

72. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

73. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

74. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

75. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

76. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

77. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

78. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

79. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

80. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

81. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

82. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

83. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

84. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

85. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

86. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

87. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

88. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

89. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

90. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

91. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

92. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

93. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

94. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

95. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

96. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

97. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

98. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

99. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

100. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

101. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

102. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

103. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

104. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

105. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.

106. Manteniéndolo debajo de la parilla sus quemadores.</p

Nota:

1. Cierre el gas en el tanque de propano líquido.

2. Giire la parilla de control en la dirección de las manecillas del reloj a la posición "OFF".

3. Coloque la olla en el centro de la parilla.

4. Deje cocer los alimentos y ajuste la temperatura si es necesario.

5. Para reducir el encendido de la parilla limpia, use cortes de carne sin cocinar a las parillas antes de encender la unidad.

6. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

7. Para evitar la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

8. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

9. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

10. Encienda el quemador al nivel deseado.

Cocción

extinguido.

Nota: El ruido de "puf" es normal cuando el residuo de gas propano líquido en la línea se ha extinguido.

1. Encienda el quemador.

2. Gradúe el quemador al nivel deseado.

3. Coloque la olla en el centro de la parilla.

4. Deje cocer los alimentos y ajuste la temperatura si es necesario.

5. Para reducir el encendido de la parilla limpia, use cortes de carne sin cocinar a las parillas antes de encender la unidad.

6. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

7. Para evitar la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

8. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

9. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

10. Encienda el quemador al nivel deseado.

Apagado:

extinguido.

Nota: El ruido de "puf" es normal cuando el residuo de gas propano líquido en la línea se ha extinguido.

1. Encienda el quemador.

2. Gradúe el quemador al nivel deseado.

3. Coloque la olla en el centro de la parilla.

4. Deje cocer los alimentos y ajuste la temperatura si es necesario.

5. Para reducir el encendido de la parilla limpia, use cortes de carne sin cocinar a las parillas antes de encender la unidad.

6. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

7. Para evitar la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

8. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

9. Coloque la parilla de control en el nivel superior de la parilla.

10. Encienda el quemador al nivel deseado.

PRECAUCIÓN: SI LA LLAMA DEL QUEMADOR

gas antes de volver a encenderlo.

desjar que la zona que despegada de

y abra la tapa durante 5 minutos para

cerrar el gas ("OFF") inmediatamente,

se apaga durante el funcionamiento,

cierre el gas ("OFF") inmediatamente,

desjar que la zona que despegada de

corresponde a la del diagrama.

llama y asegúrese de que todos los orificios

estén encendidos y que la altura de la llama

sea igual a la altura de la parilla de control

después de encender el quemador observe su

importante: Use siempre la vara de encendido que

se incluya, cuando deseé encender los quemadores

con una cerilla.

la llama de la cerilla al lado del quemador

encender los quemadores manualmente. Asegure

en la varilla de encendido que se acopie para

quemador, use una cerilla encendida coloca

en la varilla de encendido no encienda el

quemador y repita el procedimiento.

5. En caso de que el encendedor no encienda,

giire la parilla de control a "OFF" (apagado), espere

5 minutos y repita el procedimiento.

7. Si el quemador no se enciende en 5 segundos,

encienda el quemador en el quemador.

6. Optimala la parilla del encendedor electrónico

y mantenga así por 5 segundos para el

encendido de la parilla del quemador.

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

3. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del aparato.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Se puede usar el quemador lateral si los quemadores principales están encendidos.

Nunca use el quemador lateral como parilla.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

4. Abra el gas desde el tanque de propano líquido.

5. Optimala la parilla del quemador.

6. Mantenga la parilla del quemador.

7. La parilla de control tiene que estar en la posición

"OFF" (apagado).

2. Una incendio debajo del quemador.

1. Una incendio debajo de la parilla de control.

NOTA: Si intenta encender el quemador

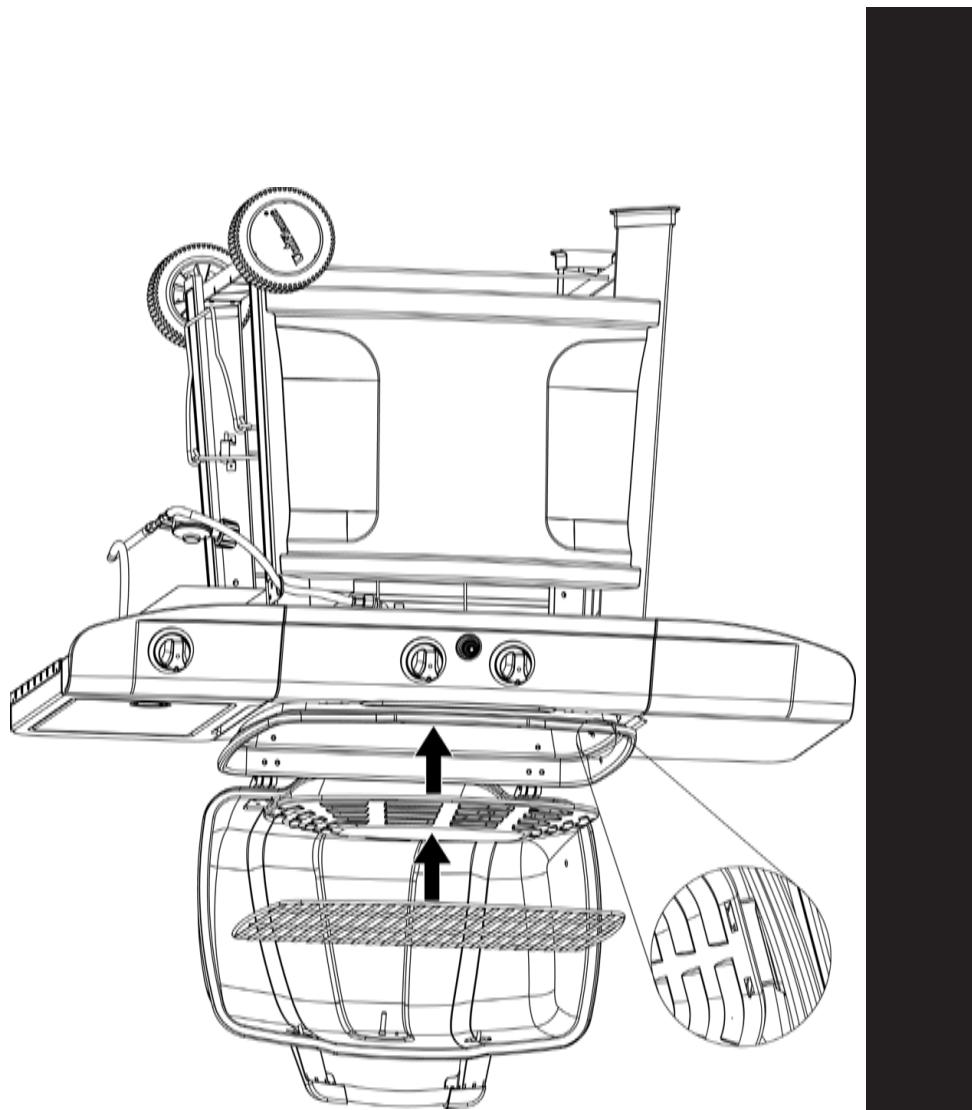
1. Abra la tapa. Si intenta encender el quemador

2. Asegúrese de que no hay nada que obstruya

3. Con la tapa cerrada puede provocar una explosión!

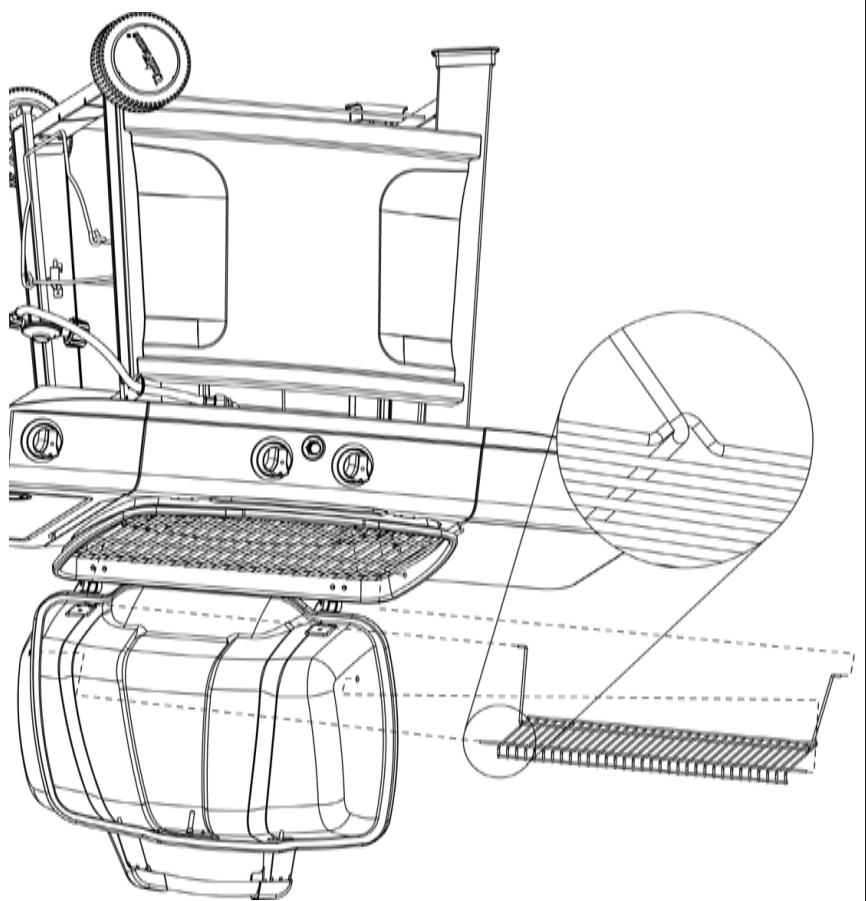
17

Coloque la placa de calentamiento y la rejilla de cocción



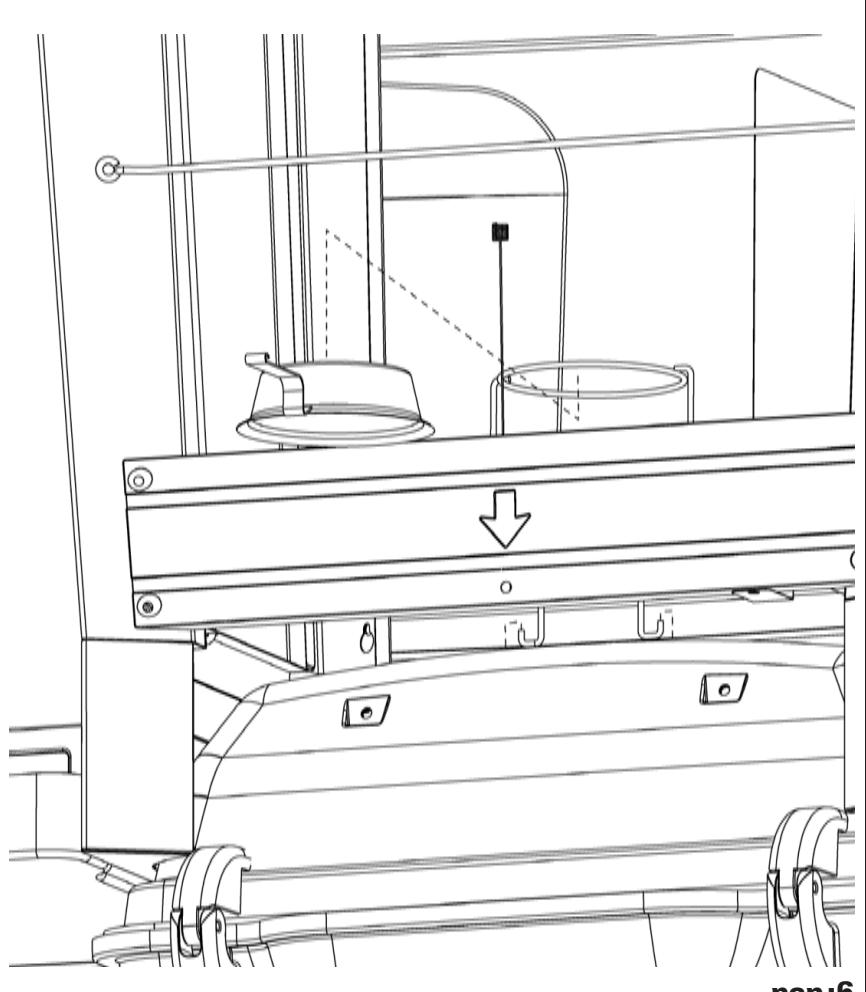
18

Coloque la rejilla de calentamiento



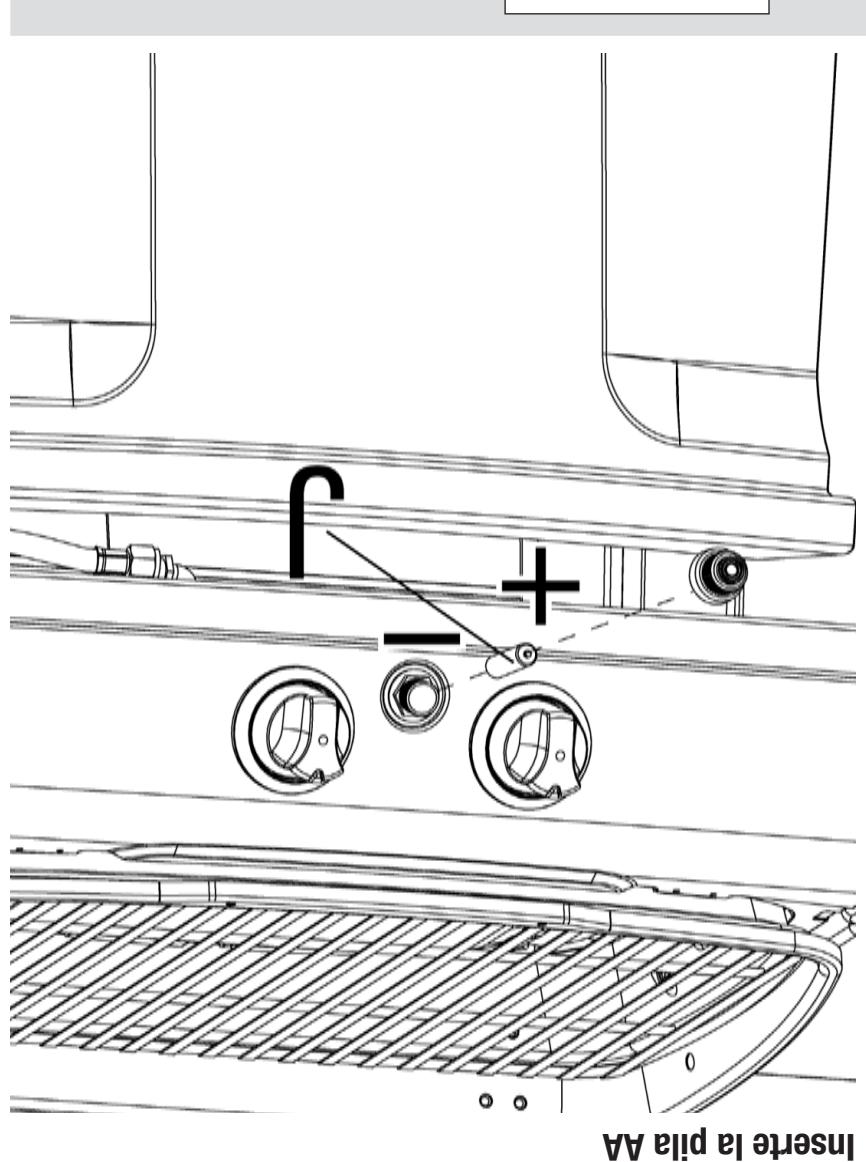
20

Fije el soporte de la taza para la grasa y la taza para la grasa



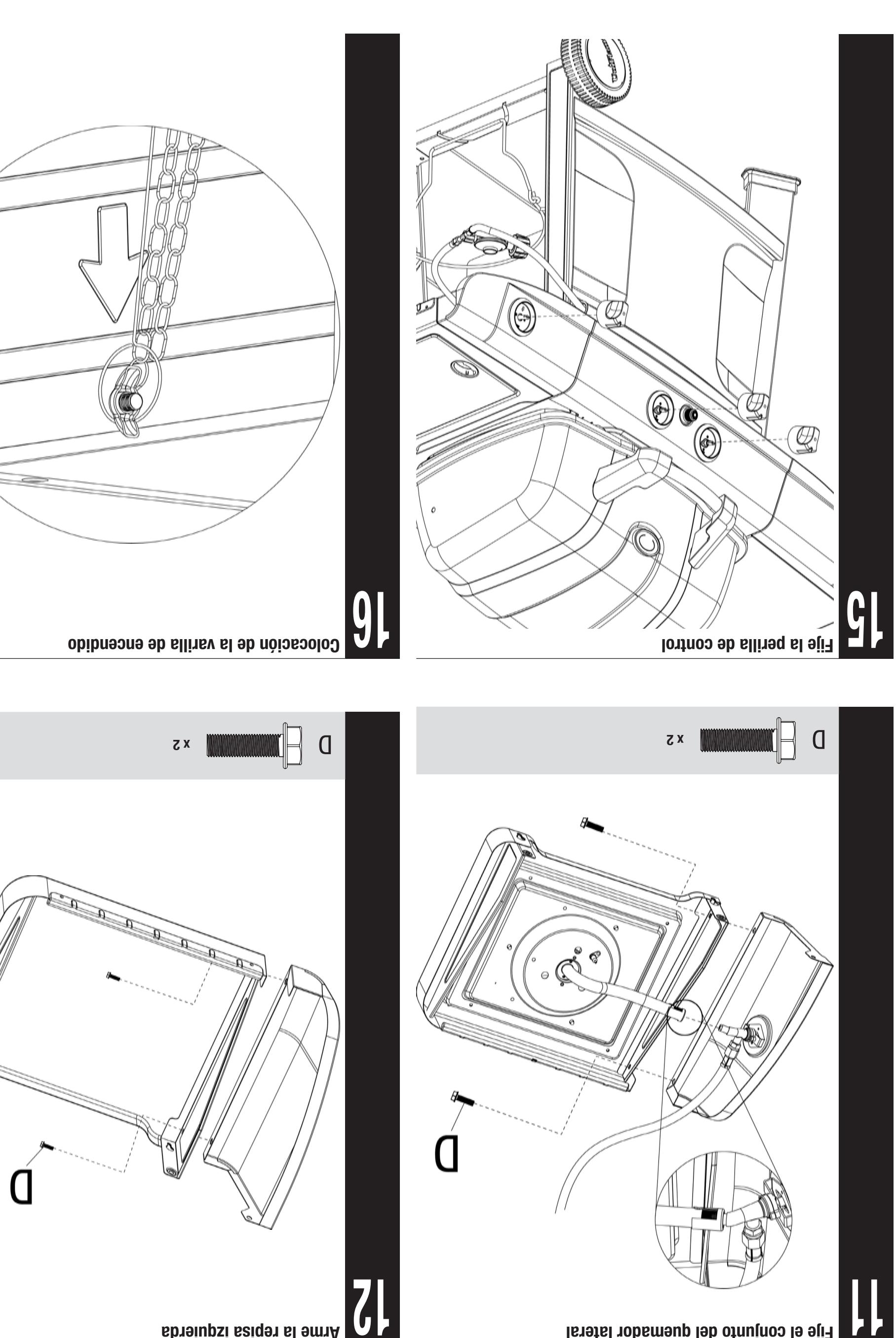
19

Inserte la pila AA

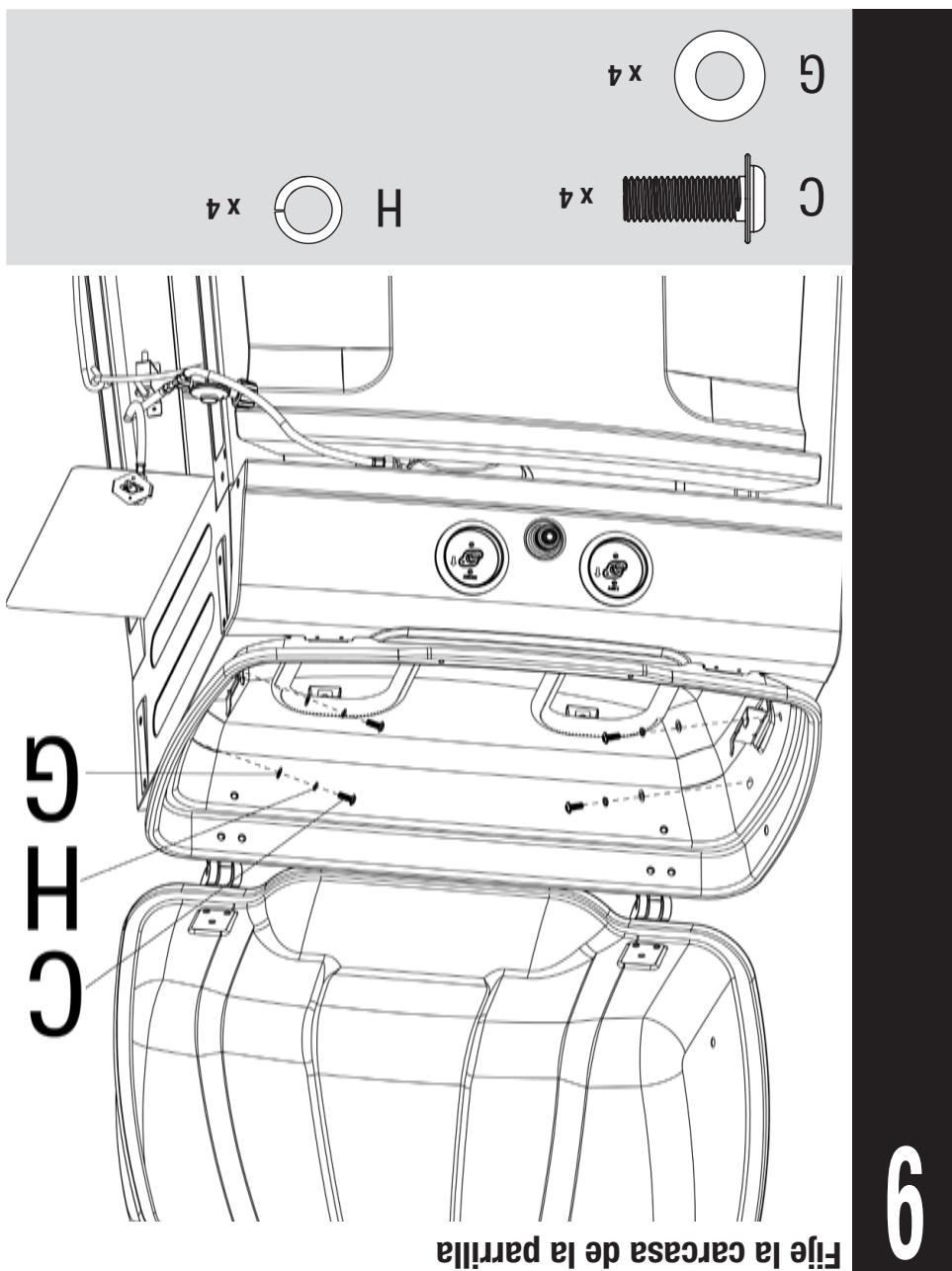
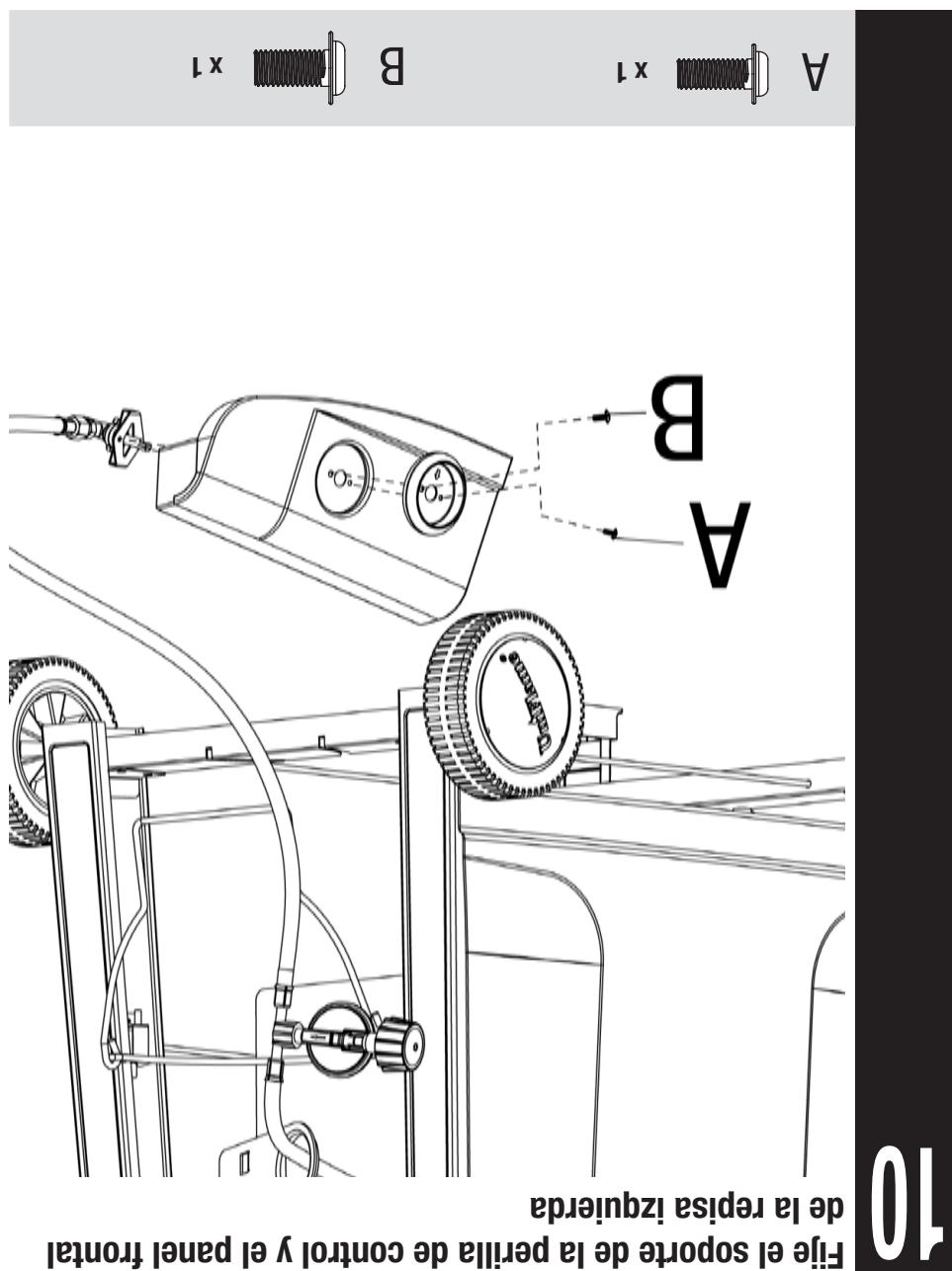
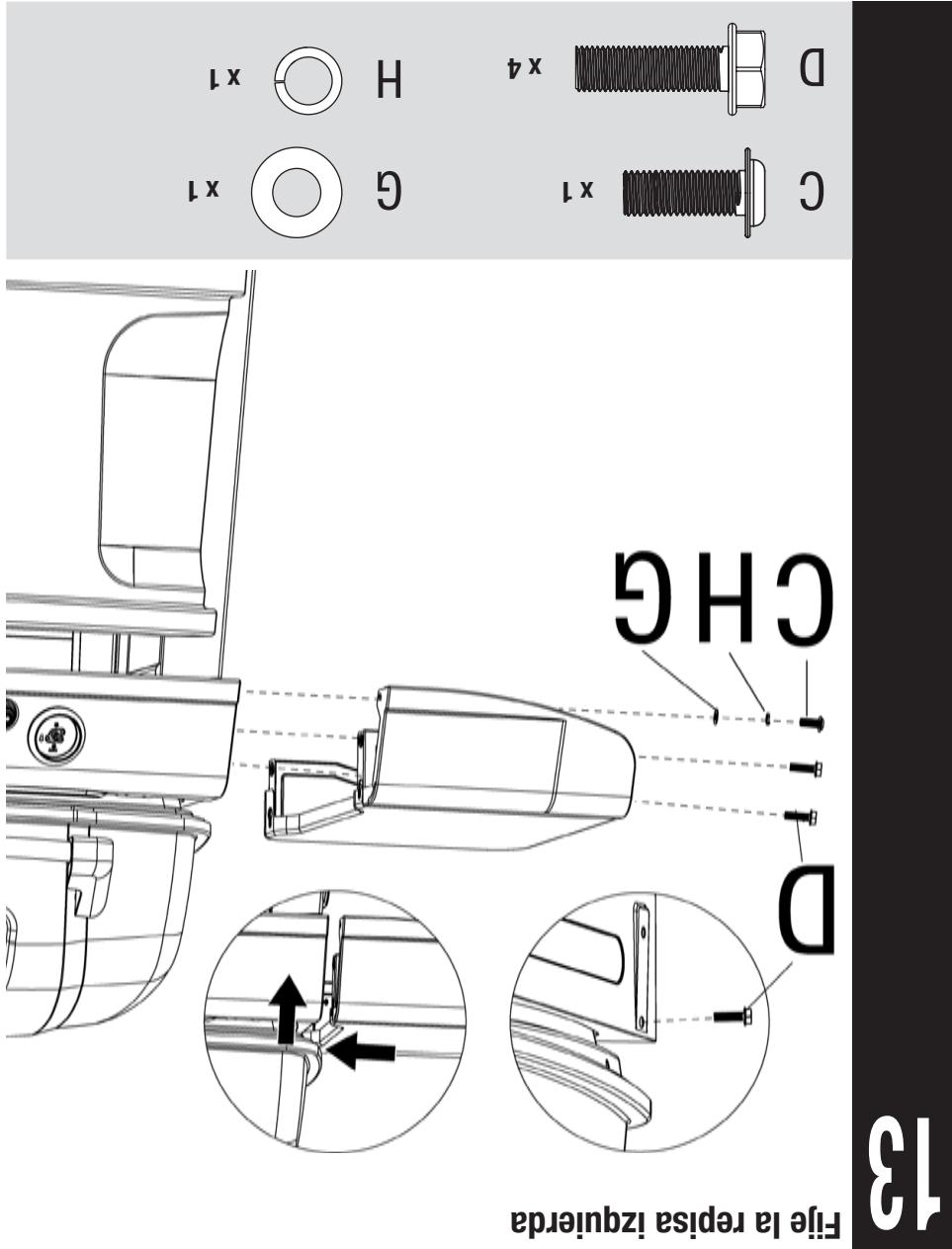
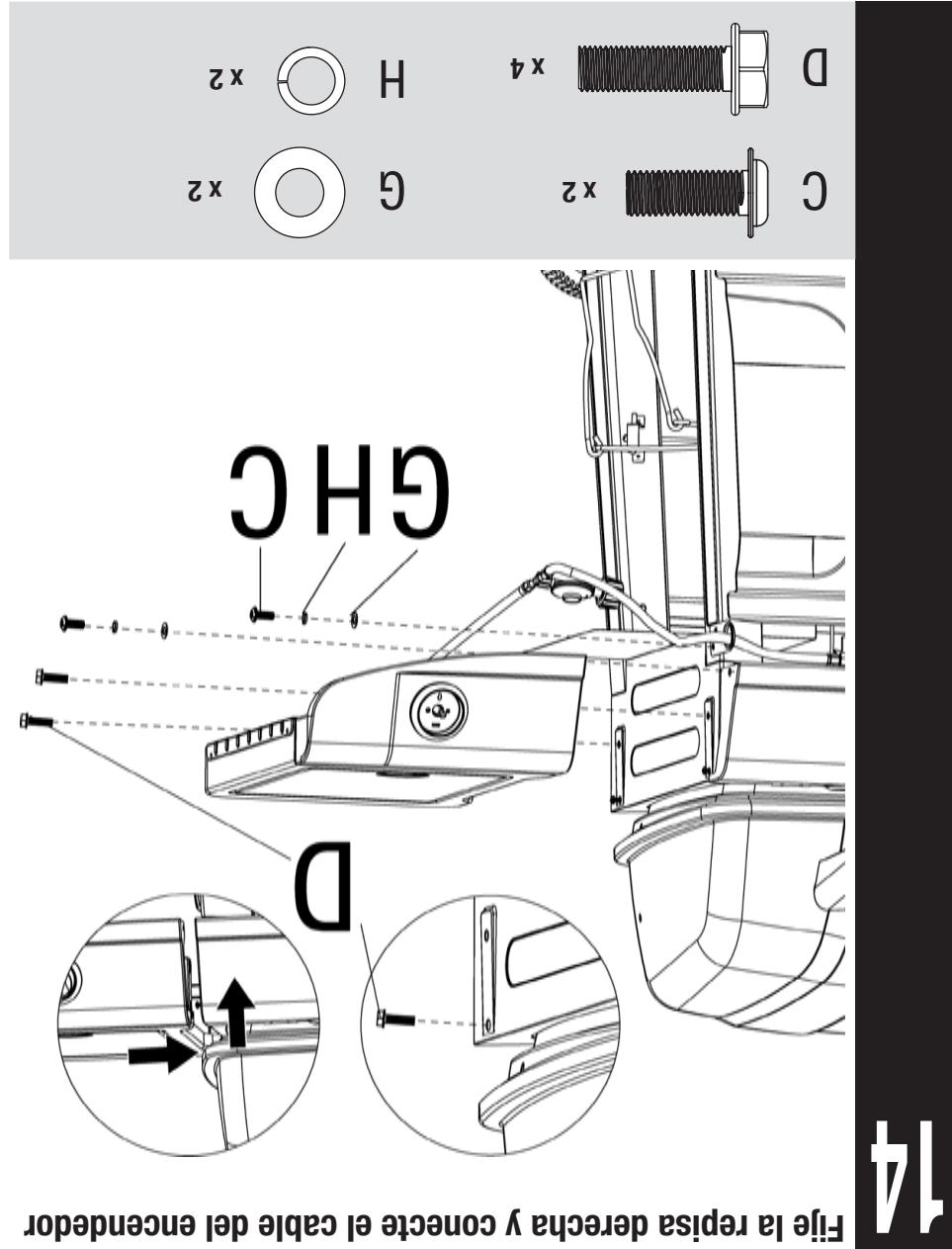


18

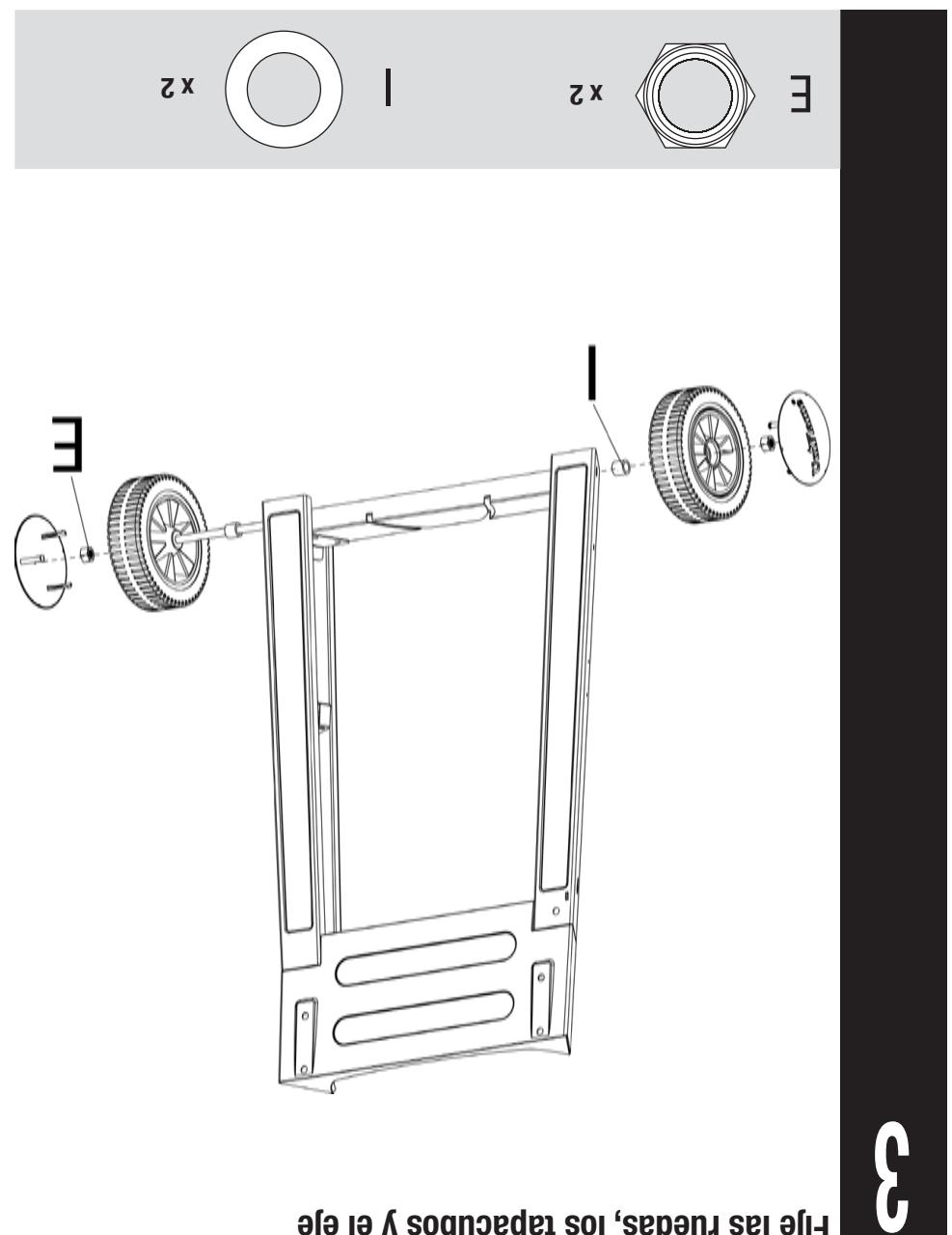
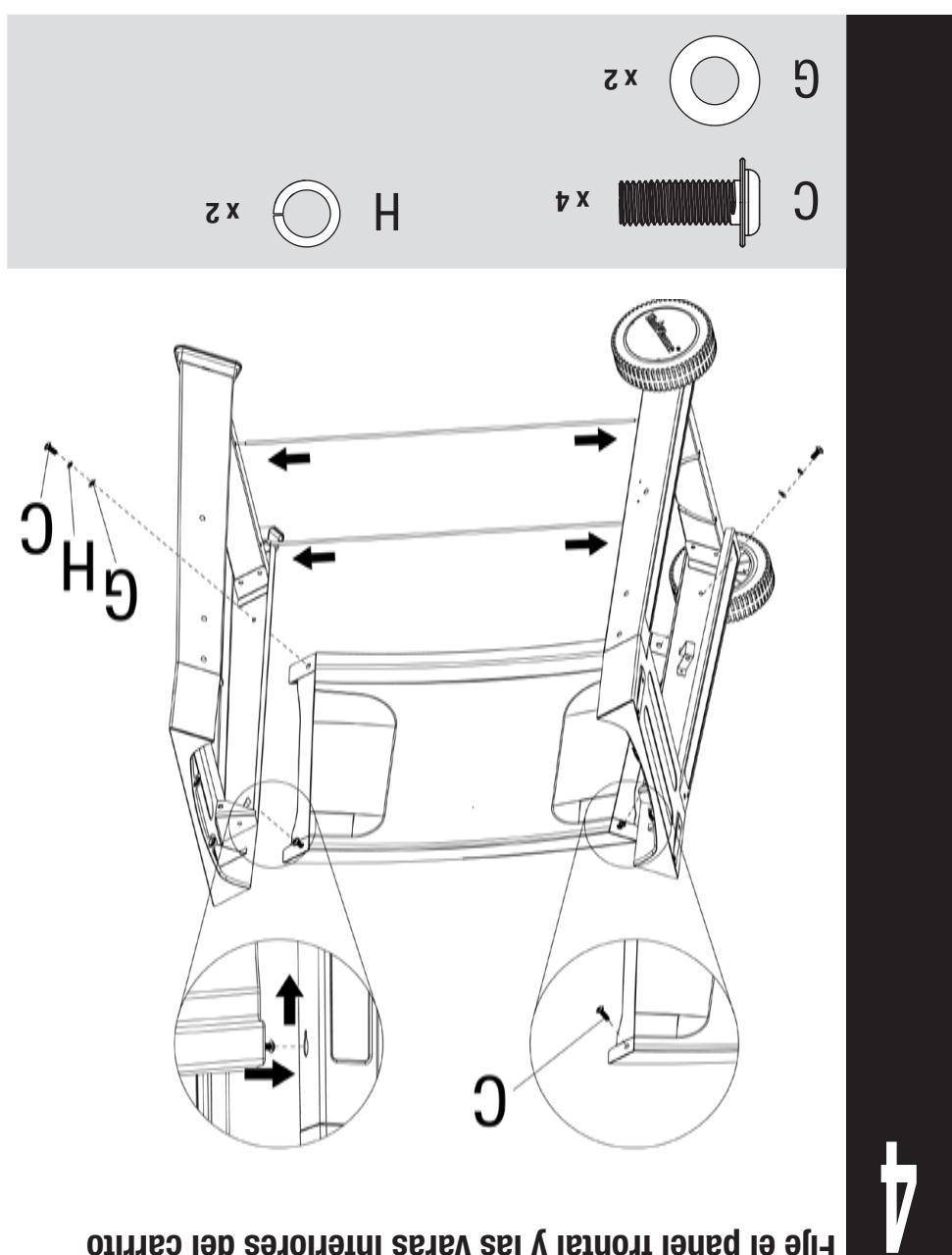
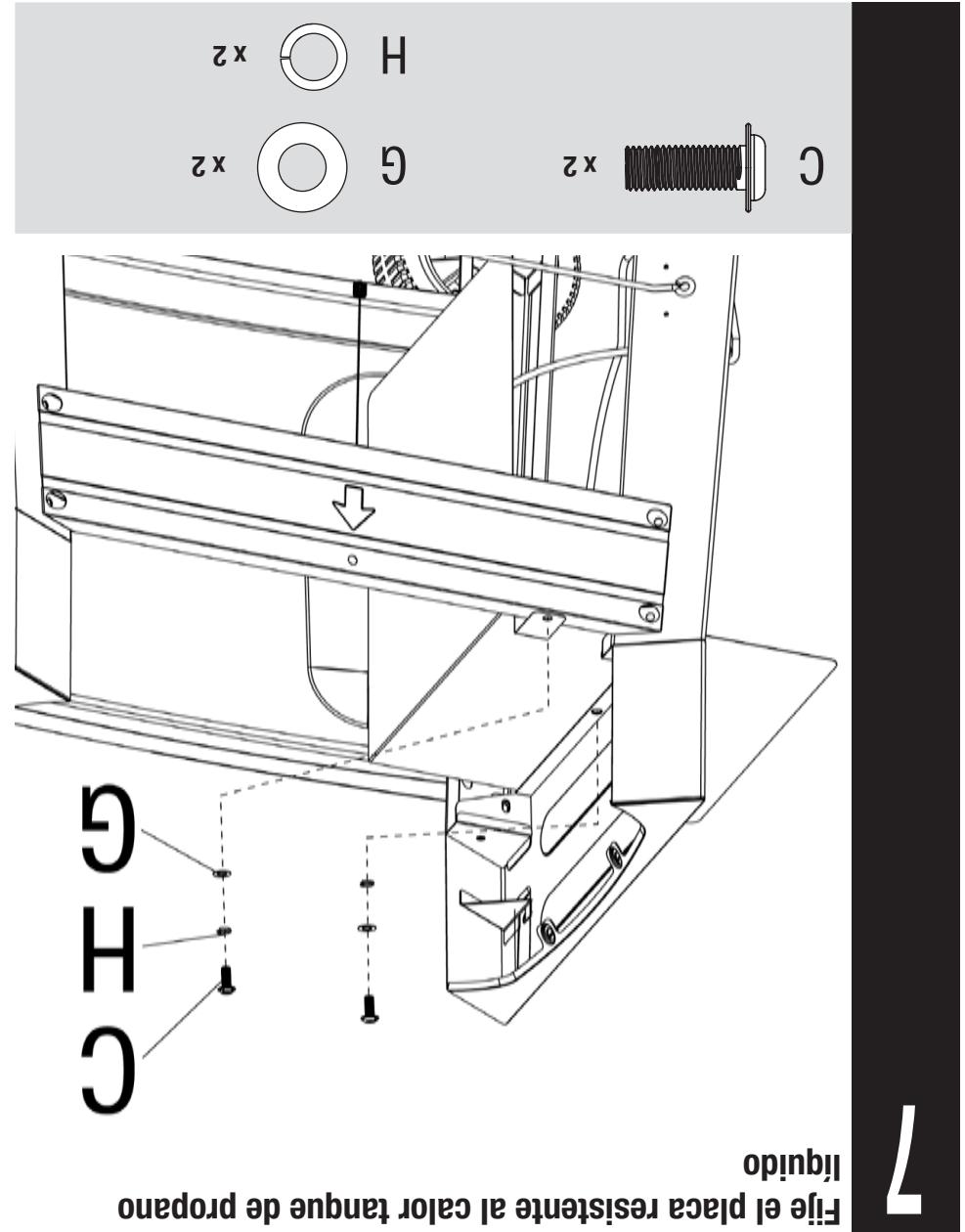
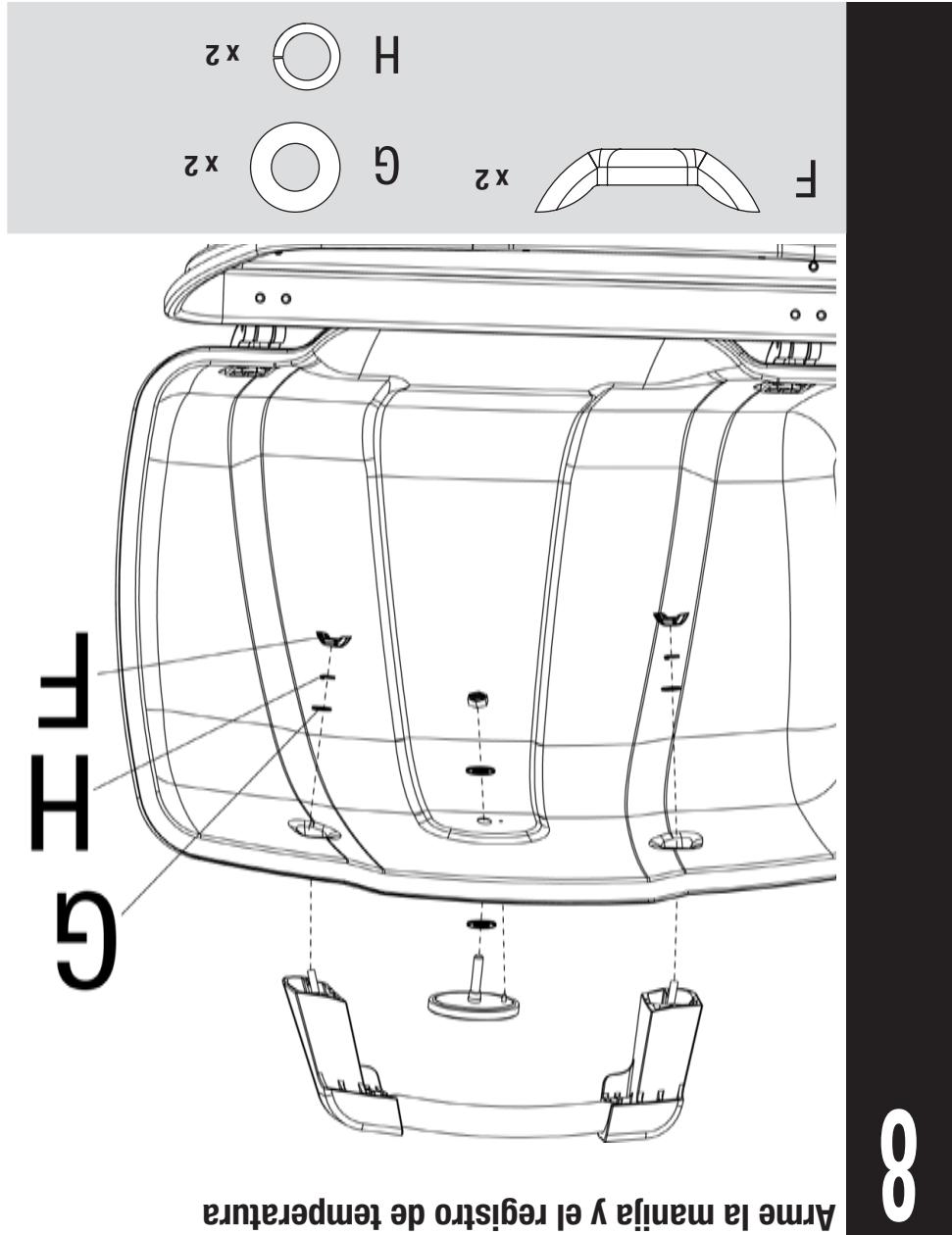
Instrucciones de armado (continuación)



Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelve al lugar de compra.



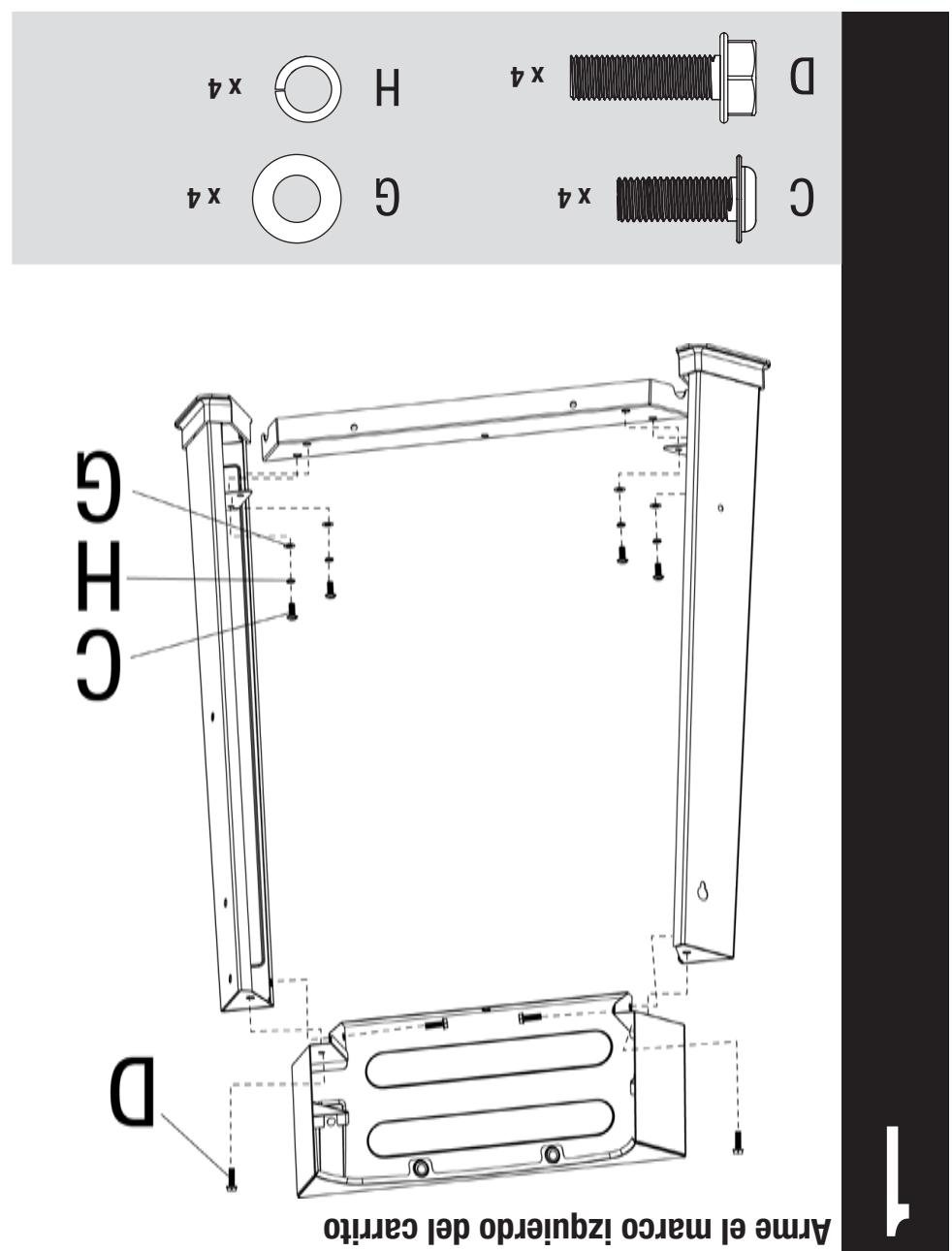
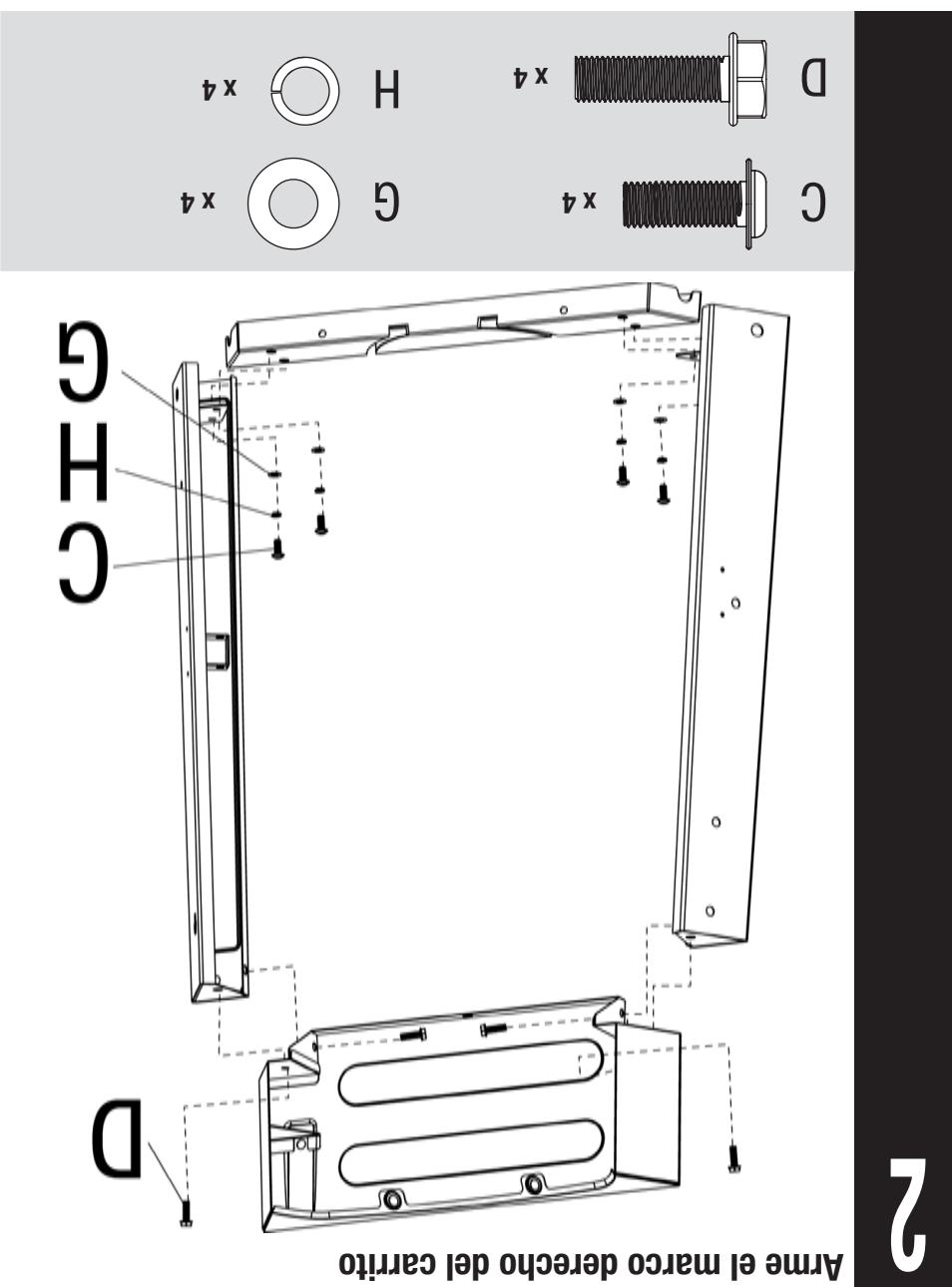
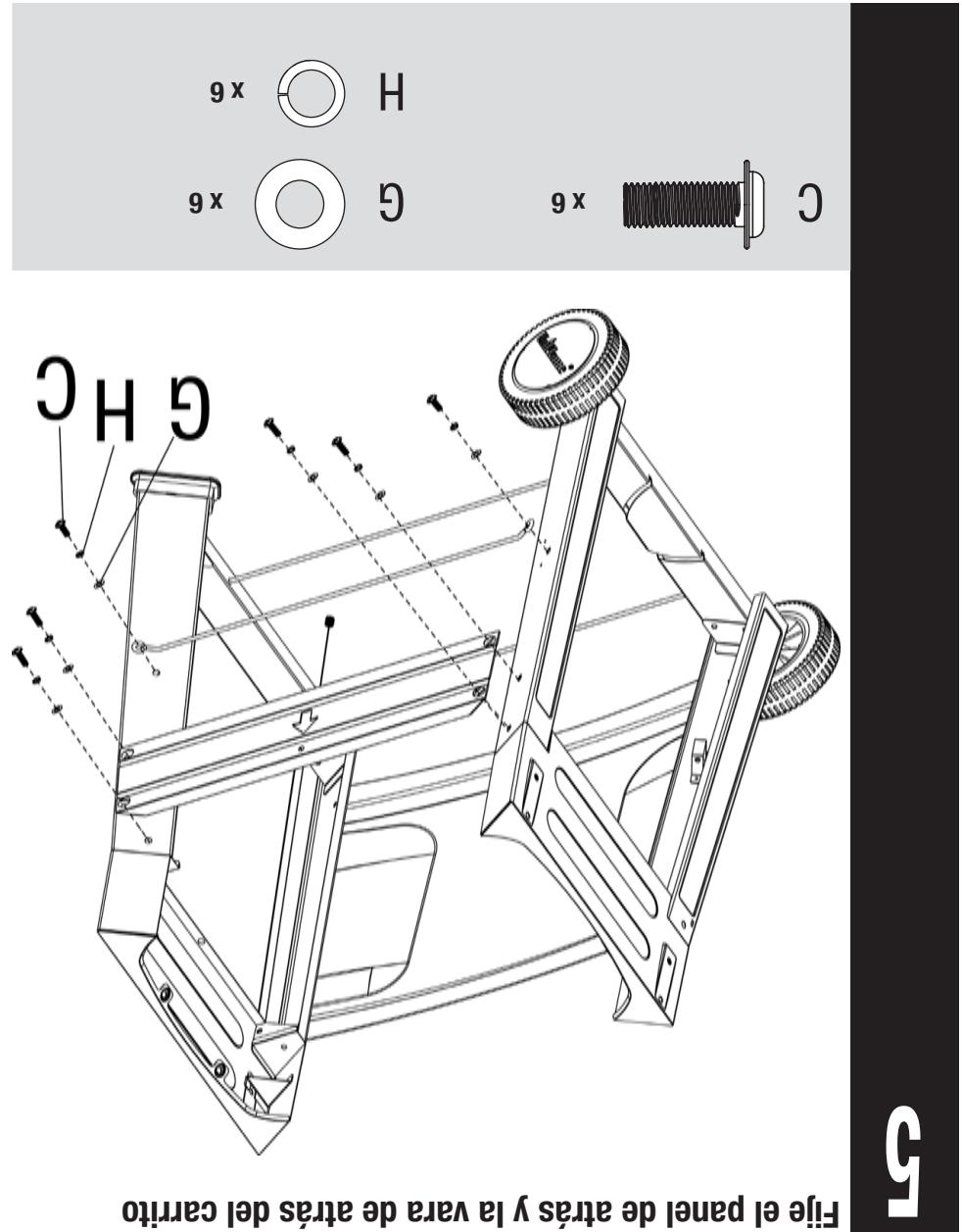
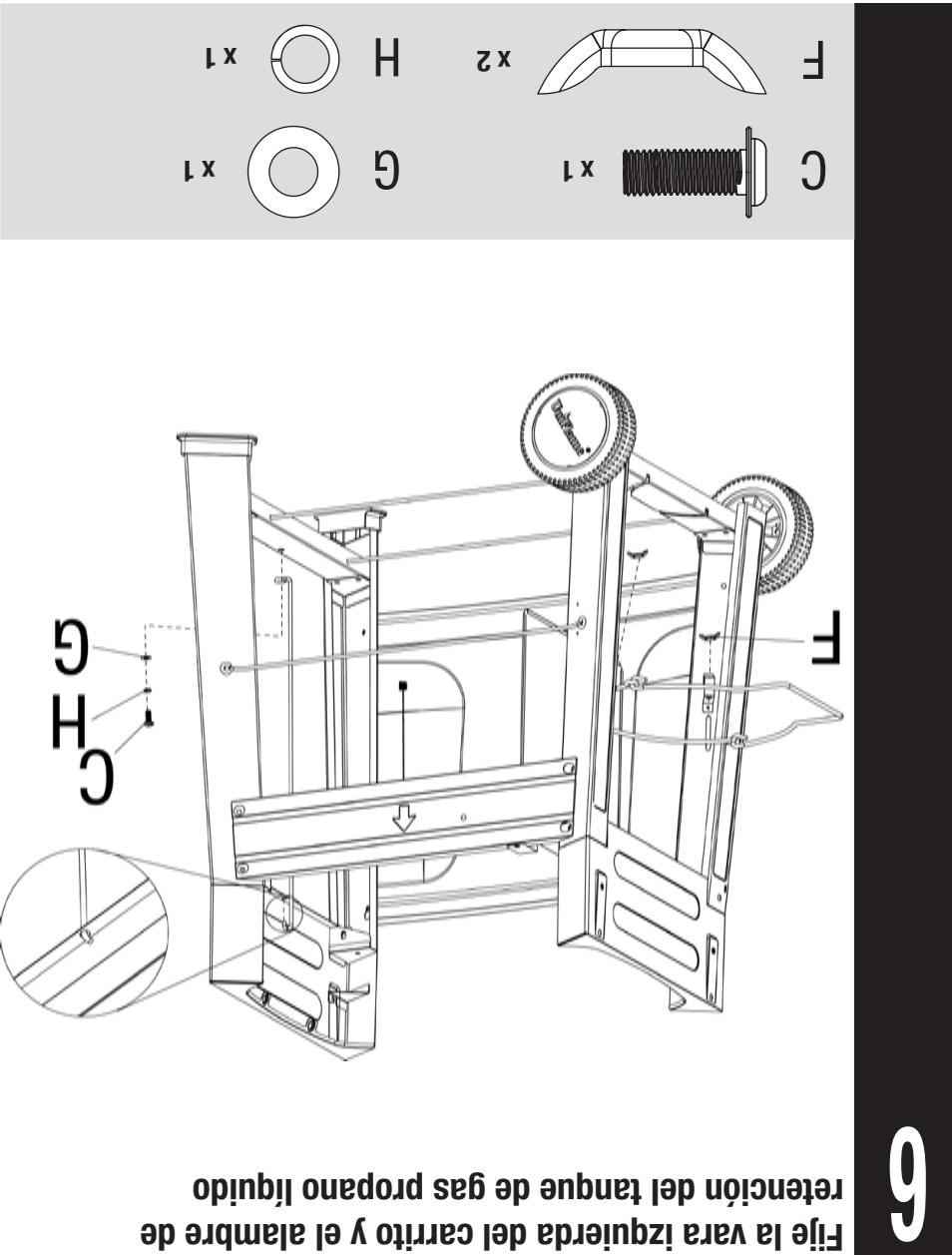
Instrucciones de armado (continuación)



- Deseja un área suficientemente grande para disponer todos los componentes y los elementos de fijación.
- Cuando sea el caso, apriete a mano, en un principio, las conexiones de fijación. Una vez que ha terminado el paso, apriete completamente todos los elementos de fijación.

• Siga todos los pasos en el orden indicado para armar debidamente esta unidad.

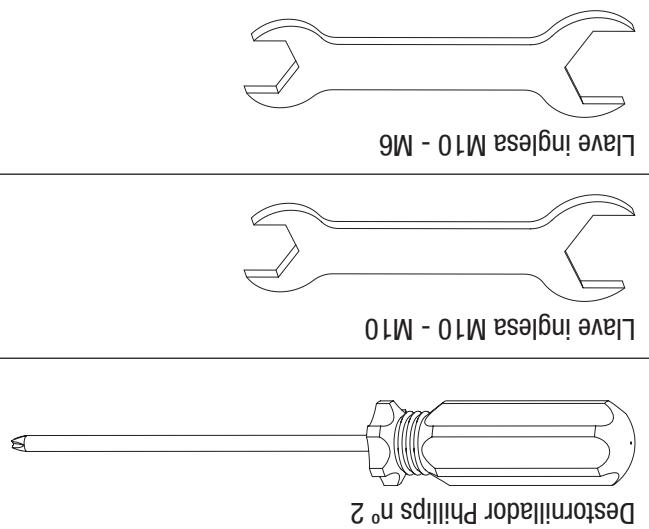
• Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelve al lugar de compra.



Para facilitar el armado:
• Evite la pérdida de componentes pequeños o elementos de fijación, armando el producto en un lugar de piso plano sin aberturas ni hendijas.

Si necesita ayuda llame, sin cargo, al 1.800.762.1142. Por favor tenga a mano su manual y el número de serie de la unidad, para referencia.

Herramientas necesarias para el armado (incluidas)



Elementos de ferretería

J	Pila AA	1 pz
I	Espaciador de cauchos	2 pzs
H	Arandela de clíerre Galvanizada, Ø6,4	28 pzs
G	Arandela Galvanizada, Ø6,4	28 pzs
F	Tuerca de mamposa Galvanizada, M6	4 pzs
E	Tuerca Galvanizada, M10	20 pzs
D	Perno Niquelado, de cabeza hexagonal, M6x20	28 pzs
C	Tornillo Phillips de cabeza abombada, galvanizado, M5x10	1 pz
B	Tornillo Phillips de cabeza abombada, galvanizado, M4x10	1 pz
A	Tornillo Phillips de cabeza abombada, galvanizado, M4x10	1 pz

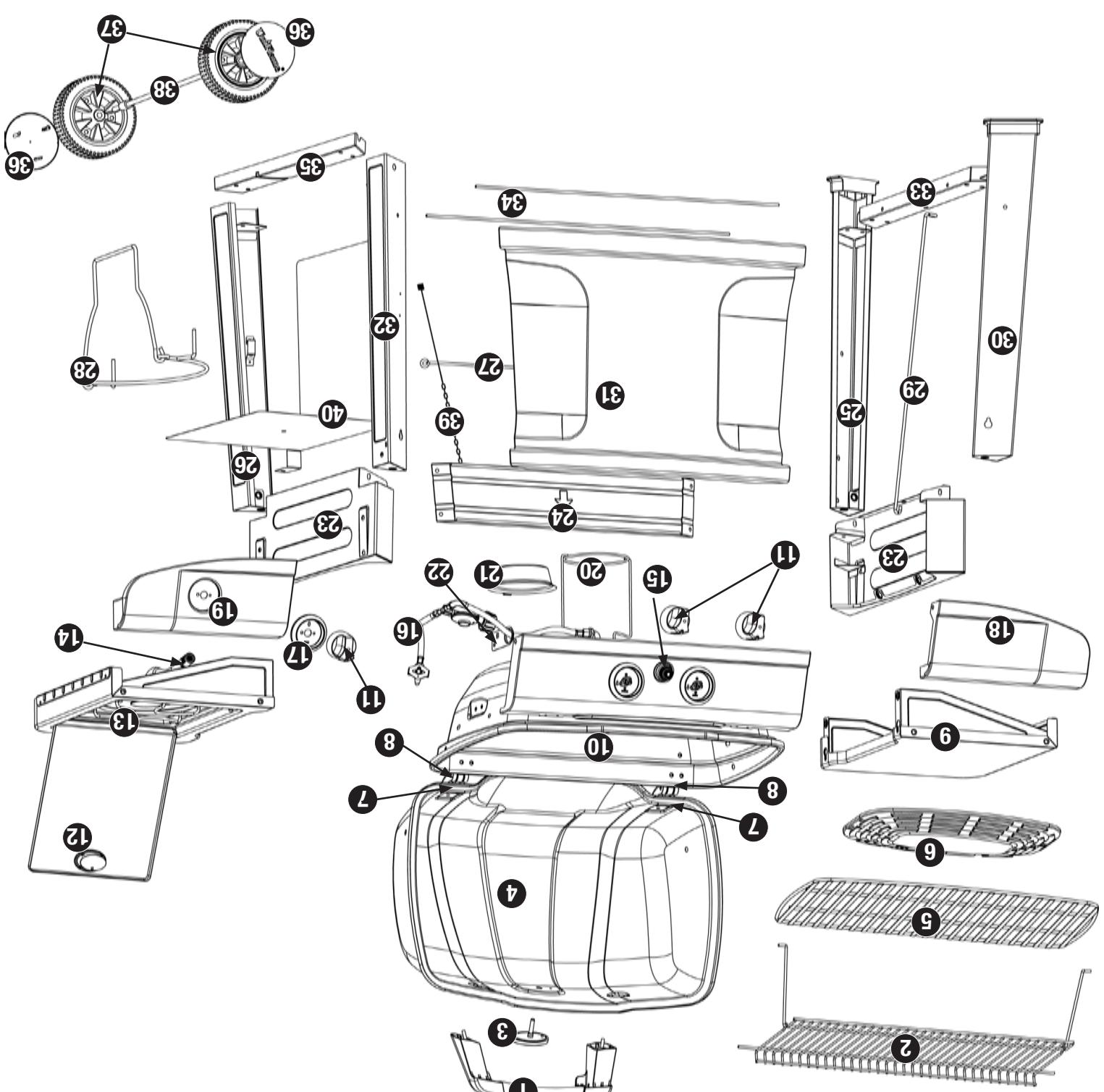


Diagrama de explosión

Lista de piezas

Si necesita ayuda llame al 1.800.762.1142. No vuelve al lugar de compra.

Elliptic Functions / Jacobian

La Segunda Primera

ADVERTENCIAS

ADVERTENCIAS

Parilla de gas propano para exteriores, modelo n° GBC720W

Uniflame

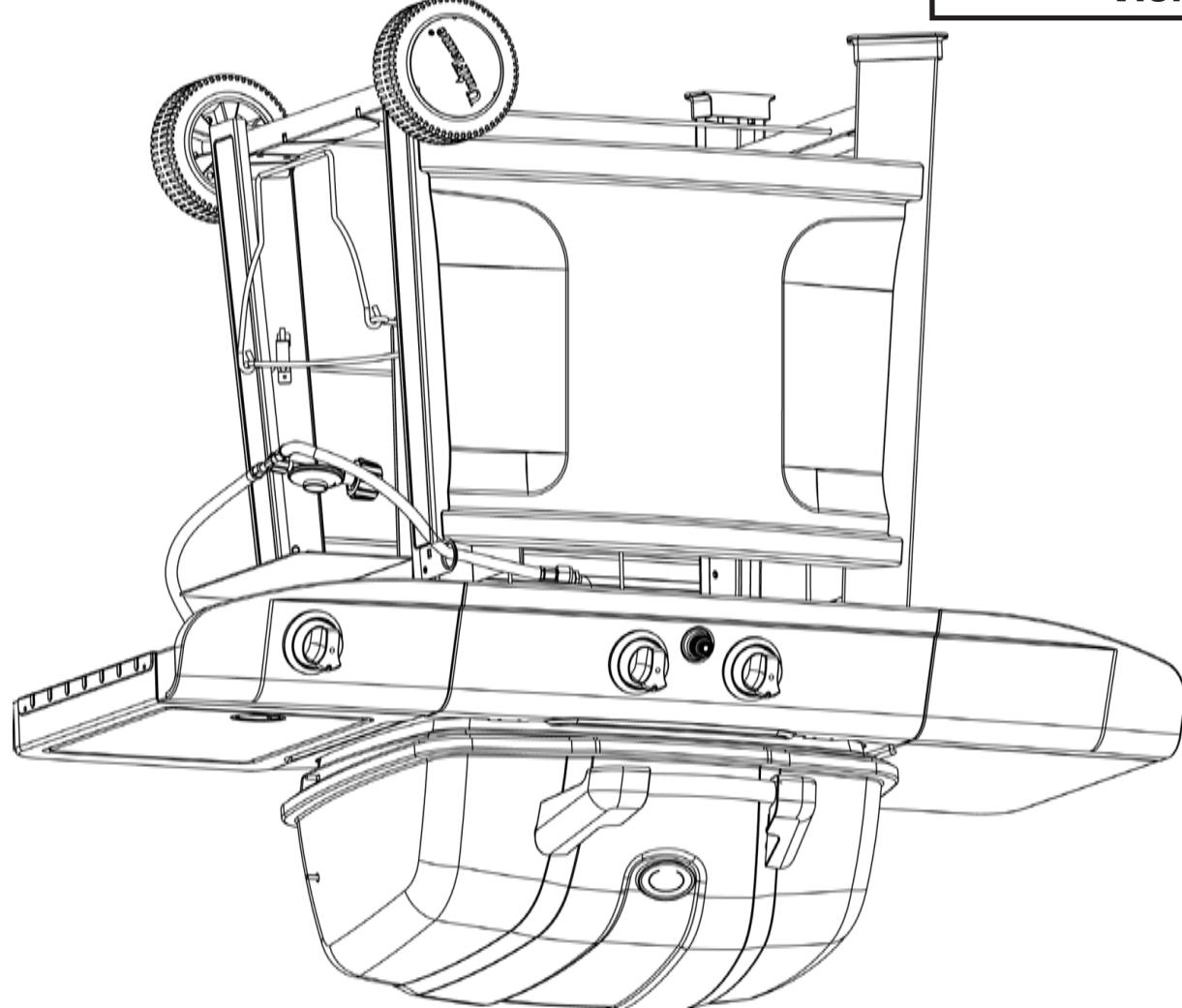
Uniflame



Instalación de Propano y Gas Natural
para Gas y Combustibles, ANSI Z223.1/NFPA 54, CAN/CGA-B149.1, Código Nacional
locales. Si no existen códigos locales, use las normas siguientes: Código Nacional
de instalación de este producto ha de realizarse de acuerdo con los códigos
locales. Si no existen códigos locales, use las normas siguientes: Código Nacional

Resolución de problemas	12
Garantía limitada	11
Registro del producto	11
Limpieza y cuidado	11
Operación del quemador lateral	10
Operación de los quemadores principales	6
Comprobar si hay fugas	6
Instrucciones de operación	6
Conectar el tanque de propano	6
Asegurar el tanque de propano	6
Inservir el tanque de propano	6
Instalación del tanque de gas propano líquido (PL)	6
Instrucciones de armado	3
Díagrama de explosión y elementos de ferretería	3
Salvaguardias importantes	2
Página 2	

Índice



Modelo n° GBCT20W

Parilla de gas propano para exteriores

MANUAL DEL USUARIO

Consultas.
otra persona, entreéguele este manual para futuras
consultas. Si está montando esta unidad para
conservar estas instrucciones para futuras
consultas.

Proposición 65 de California:
La combustión del propano crea productos
químicos considerados por el Estado de
California como causantes de cáncer,
máltiples consecuencias congénitas u otros daños
reproductivos.

3. El no seguir estas instrucciones puede
causar un incendio o una explosión, con
sus consecuentes daños a la propiedad,
lesiones personales y hasta accidentes
fatales.
2. Lea atentamente las instrucciones
de instalación, funcionamiento y
mantenimiento del equipo antes de
utilizarlo, ponerlo en marcha o darle
servicio.
1. Una instalación, ajuste, alteración,
reparación o mantenimiento indecuados
pueden causar lesiones o daños a la
propiedad.

PARA SU SEGURIDAD:
ADVENCIA

Sólo para uso en exteriores
(fuera de calidad recinto)

PARA SU SEGURIDAD:
ADVENCIA

